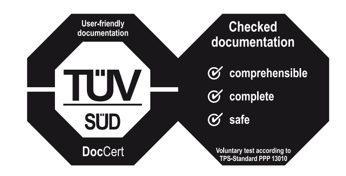


Le livre de l'IMPRESSA J5



Le « Livre de l'IMPRESSA » a obtenu le label d'approbation de l'organisme de contrôle technique indépendant allemand, TÜV SÜD, pour la simplicité de son style, son caractère complet et le traitement des aspects de sécurité.

Votre IMPRESSA J5

Mesures de protection importantes

Ces mesures sont pour les appareils avec contrôle de sécurité UL (voir la plaque signalétique et le chapitre 15 « Caractéristiques techniques »).

Respectez les mesures de sécurité

L'emploi d'appareils électriques implique le respect de mesures de sécurité pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de lésions corporelles. Respecter entre autres les instructions suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour éviter l'incendie, le choc électrique et les lésions corporelles, ne pas immerger le cordon d'alimentation, le connecteur ou le corps de la machine dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Une surveillance attentive est indispensable lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi que pendant son nettoyage. Attendre que l'appareil soit froid avant d'installer ou de retirer des éléments et de procéder au nettoyage.
- Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou le connecteur est endommagé ou après un dysfonctionnement ou un endommagement quelconque. Renvoyer l'appareil au service de maintenance agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
- Le recours à des accessoires non autorisés par le fabricant de l'appareil peut conduire à un incendie, à un choc électrique ou à des lésions corporelles.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du comptoir et ne pas toucher aux surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz, sur une plaque électrique ou dans un four chaud.

- Toujours brancher l'appareil en premier avant de le raccorder à la prise secteur. Pour déconnecter l'appareil, le couper (bouton sur «OFF») avant de débrancher la prise secteur.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Etre extrêmement prudent lors du tirage de vapeur chaude.
- A usage domestique uniquement.

Conserver ces instructions

Le cordon d'alimentation

Instructions spéciales relatives au cordon d'alimentation :

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées avec toutes les précautions nécessaires.
- Si une rallonge est utilisée :
  - la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil, et
  - si l'appareil est un modèle avec prise de terre, la rallonge doit être à trois conducteurs avec neutre, et
  - la rallonge doit être disposée de manière à ne pas reposer sur le comptoir ou sur la table lorsqu'elle peut être tirée par un enfant.
- Cet appareil a un cordon d'alimentation polarisé (une lame plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, ce cordon ne se branche dans une prise polarisée que d'une seule manière.
- Si le cordon n'entre pas complètement dans la prise, l'inverser. Si cela ne convient toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas essayer de contourner cette mesure de sécurité.

Attention !

Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas retirer les capots d'entretien. Cet appareil n'est pas doté d'éléments intérieurs réparables par l'utilisateur. Les réparations sont à réaliser uniquement par un personnel autorisé.

Avertissement

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur doit être réalisée par un technicien de maintenance agréé :

- Ne pas immerger la base dans l'eau ou essayer de la démonter.
- Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas retirer la base. Cet appareil n'est pas doté d'éléments intérieurs réparables par l'utilisateur. Les réparations sont à réaliser uniquement par un technicien de maintenance agréé.
- Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur.
- Ne jamais remplir le réservoir d'eau avec de l'eau chaude. Utiliser uniquement de l'eau froide.
- Retirer vos mains et le cordon d'alimentation des parties chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne jamais utiliser de poudre à récurer ou d'éponge abrasive pour le nettoyage.

NE JAMAIS FAIRE !

Sous peine de perdre les bénéfices de la garantie :

- Ne jamais remplir le broyeur ou l'entonnoir pour café prémoulu de café instantané, de mélange chocolaté, etc. Cela nuirait au fonctionnement de l'unité de percolation.
- Ne jamais remplir le récipient à grains avec des grains de café enrobés de sucre. En cas de doute, appeler votre revendeur.
- Ne jamais remplir le récipient à grains avec autre chose que des grains de café (pas de chocolat, riz, noisette ou épice. Rien d'autre que des grains de café torréfiés !)
- Ne jamais employer cette machine à d'autres fins que celles décrites dans le mode d'emploi. En cas de doute, appeler votre revendeur.

Eléments de commande et accessoires

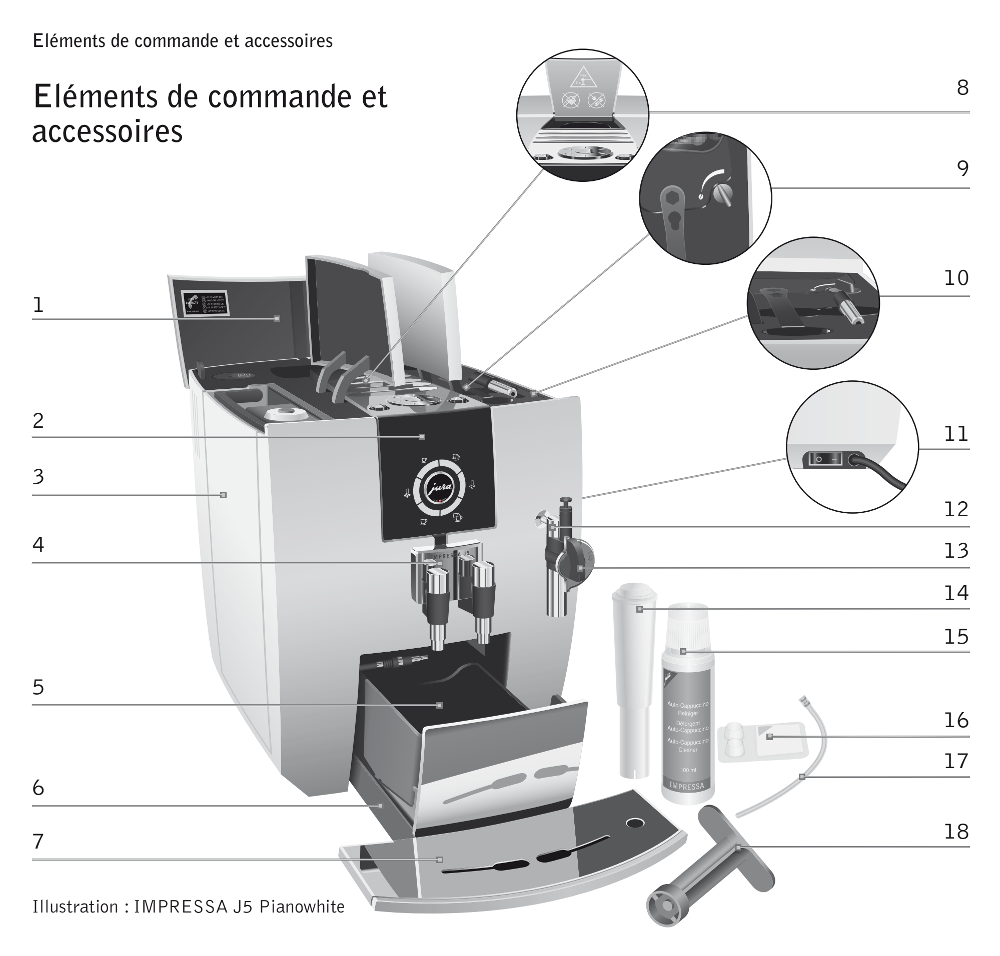
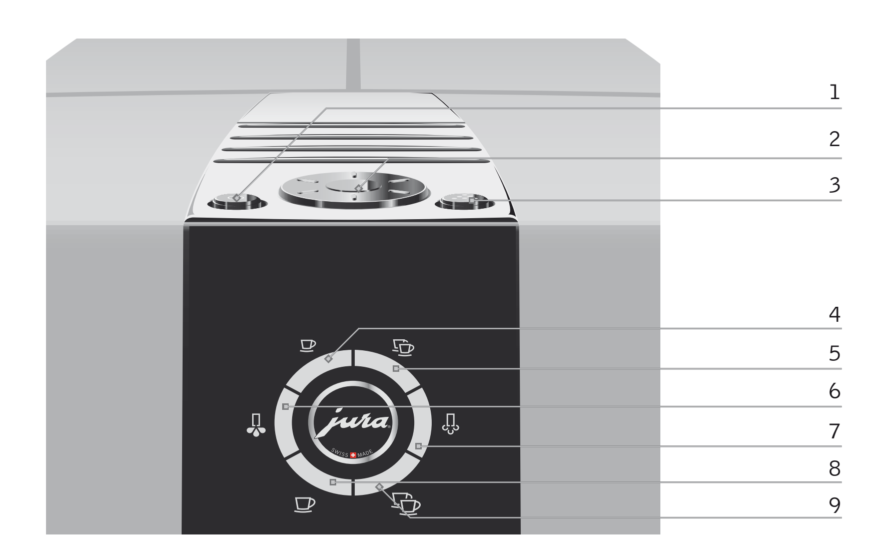


Illustration : IMPRESSA J5 Pianowhite

1 Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme
2 Visuel de guidage en texte clair
3 Réservoir d'eau
4 Ecoulement de café réglable en hauteur et en largeur
5 Récipient à marc de café
6 Bac d'égouttage
7 Plate-forme pour tasses
8 Entonnoir de remplissage pour café prémoulu
9 Sélecteur de finesse de mouture
10 Compartiment à accessoires avec doseur et Buse à eau chaude
11 Interrupteur principal et câble secteur (côté)
12 Connector System© pour buses interchangeables
13 Buse Profi-Auto-Cappuccino
14 Cartouche filtrante CLARIS plus
15 Détergent Auto-Cappuccino JURA
16 Pastilles détergentes JURA
17 Tuyau d'aspiration de lait
18 Clé pour broyeur



Dessus de la machine			Visuel		
1	⏻	Touche Marche/Arrêt	4		Touche 1 espresso
2		Rotary Switch	5		Touche 2 espressos
3		Touche d'entretien	6		Touche eau chaude
			7		Touche vapeur
			8		Touche 1 café
			9		Touche 2 cafés

Utilisation conforme

Cette machine a été conçue et construite pour l'usage domestique privé. Elle ne sert qu'à préparer du café et à réchauffer du lait et de l'eau. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. JURA décline toute responsabilité pour les conséquences d'une utilisation non conforme.

Gardez ce livre de l'IMPRESSA à proximité de la machine et remettez-le, le cas échéant, aux utilisateurs suivants.

Pour votre sécurité



Lisez et observez soigneusement les importantes consignes de sécurité suivantes.

Vous éviterez ainsi les risques d'électrocution :

- Ne mettez jamais en service une machine endommagée ou dont le câble secteur est défectueux.
- En cas de signes de détérioration, par exemple une odeur de brûlé, débranchez immédiatement la machine du secteur et adressez-vous au service après-vente JURA.
- Si le câble secteur de cette machine est endommagé, il doit être réparé soit directement chez JURA, soit dans un centre service JURA agréé.
- Assurez-vous que l'IMPRESSA et le câble secteur ne se trouvent pas à proximité de surfaces chaudes.
- Assurez-vous que le câble secteur n'est pas coincé ou ne frotte pas contre des arêtes vives.
- N'ouvrez et ne réparez jamais la machine vous-même. N'apportez à la machine aucune modification qui ne soit pas décrite dans le livre de l'IMPRESSA. La machine contient des pièces sous tension. Il existe un danger de mort après l'ouverture. Les réparations doivent être confiées uniquement aux centres service JURA agréés qui disposent des pièces de rechange et accessoires d'origine.

Il existe un risque de brûlure aux écoulements :

- Installez la machine hors de portée des enfants.
- Ne touchez jamais des pièces chaudes. Utilisez les poignées prévues.

Une machine endommagée n'est pas sûre et peut provoquer des blessures ou un incendie. Pour éviter les dommages et donc les risques de blessure et d'incendie :

- Ne laissez jamais le câble secteur pendre de manière lâche. Le câble secteur peut provoquer une chute ou être endommagé.
- Protégez l'IMPRESSA des intempéries telles que la pluie, le gel et du rayonnement solaire direct.
- Ne plongez pas l'IMPRESSA, les câbles et les raccordements dans l'eau.
- Ne mettez pas l'IMPRESSA et ses composants au lave-vaisselle.
- Mettez votre IMPRESSA hors tension avant tous travaux de nettoyage, par le biais de l'interrupteur principal. Essuyez l'IMPRESSA avec un chiffon humide, mais jamais mouillé, et protégez-la des projections d'eau permanentes.
- Raccordez la machine uniquement sur une tension secteur conforme aux caractéristiques techniques (voir la plaque signalétique et le chapitre 15 « Caractéristiques techniques »).
- Utilisez exclusivement les accessoires d'entretien JURA d'origine. Des accessoires non explicitement recommandés par JURA peuvent endommager l'IMPRESSA.
- N'utilisez pas de grains de café traités avec des additifs ou caramélisés.
- Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau fraîche du robinet.
- En cas d'absence prolongée, mettez la machine hors tension et débranchez la fiche secteur.

L'utilisation des machines représente un danger pour les enfants et les personnes à capacité réduite :

- La machine n'est pas conçue pour être utilisée par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques ou mentales réduites ne permettent pas l'utilisation de machines.
- Elle ne doit être utilisée que par des personnes en mesure de la faire fonctionner en toute sécurité.

Le livre de l'IMPRESSA J5

Vous avez entre les mains le livre de votre IMPRESSA J5. Il vous aidera à découvrir rapidement et en toute sécurité toutes les possibilités de votre IMPRESSA.

Le chapitre 2 « Préparation et mise en service » vous montrera pas à pas comment installer et préparer l'IMPRESSA.

Nous vous recommandons de lire le chapitre 3 « Apprenez à connaître les possibilités de commande » en particulier dans la phase de familiarisation avec votre IMPRESSA. Il vous invite à explorer activement les nombreuses possibilités de préparation d'un café selon votre goût personnel.

Etant donné que le café et les spécialités de café sont au cœur des préoccupations de JURA, nous avons rassemblé pour vous une sélection de délicieuses idées au chapitre 4 « Recettes ».

Tous les autres chapitres sont destinés à être consultés dans un but bien précis.

Utilisez le livre de l'IMPRESSA J5, devenez un professionnel de la préparation de spécialités de café alléchantes, devenez un barista !

Variantes de modèles

Le livre de l'IMPRESSA J5 est valable pour tous les modèles de la ligne IMPRESSA J.

Description des symboles

Mises en garde

⚠ ATTENTION	Tenez toujours compte des informations signalées par ATTENTION ou AVERTISSEMENT avec pictogramme de danger. Le mot **AVERTISSEMENT** signale un risque de blessure. Le mot **ATTENTION** signale un risque de dommage matériel.
ATTENTION	**ATTENTION** attire votre attention sur des situations qui risquent d'endommager la machine.

Symboles utilisés

i	**Informations** et conseils pour rendre encore plus facile l'utilisation de votre IMPRESSA.
@	Renvois à l'offre **en ligne** de JURA avec d'intéressantes informations complémentaires : www.jura.com
►	**Demande d'action.** Vous êtes ici invité à accomplir une action.

Bienvenue dans l'univers IMPRESSA !

Chère cliente, cher client,

Merci beaucoup de la confiance que vous nous témoignez par l'achat de votre JURA IMPRESSA. Ces machines fabriquées en Suisse ont déjà convaincu des testeurs de produits indépendants et des jurys de prix de design. Nous faisons le maximum afin que ce véritable automate espresso/café 2 tasses vous offre entière satisfaction et suscite votre enthousiasme, ainsi que celui de votre famille et de vos invités, pendant des années, en vous permettant de préparer des spécialités de café parfaites par simple pression sur un bouton.

Vous apprendrez dans le livre de l'IMPRESSA tout ce qu'il faut savoir sur son utilisation et ses réglages. Vous y trouverez aussi la solution au problème du calcaire et d'importants conseils d'entretien. Nous aimerions tout spécialement stimuler votre imagination avec d'alléchantes recettes de café et vous inviter à profiter chaque jour des nombreuses possibilités de votre automate café JURA.

Nous vous souhaitons de passer beaucoup d'agréables et savoureux moments avec votre IMPRESSA.

Bien à vous

Emanuel Probst
General Manager

1 IMPRESSA J5 – plaisir parfait, esthétique accomplie

Les rêves de café deviennent réalité

JURA met au point des automates espresso/café de grande qualité qui extraient la quintessence du goût et de l'arôme de tout mélange de café et type de torréfaction. Le système unique de pré-percolation intelligente, l'amour du détail et une longue expérience rendent cela possible.

Plaisir parfait, esthétique accomplie

Le design global et sans compromis de l'IMPRESSA J5 séduit les esthètes au premier coup d'œil. Les gourmets s'extasient lorsqu'ils réalisent leurs rêves de café et découvrent une nouvelle dimension de plaisir avec le ristretto, l'espresso, le café crème, le Cappuccino, le Latte Macchiato, ainsi que de nombreuses autres spécialités à la mode. La préparation se révèle extrêmement facile grâce au concept de commande innovant d'une simplicité déconcertante. En outre, l'éclairage des tasses intégré présente chaque spécialité de café sous son jour le plus favorable.

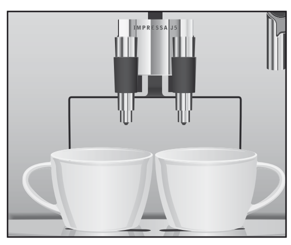


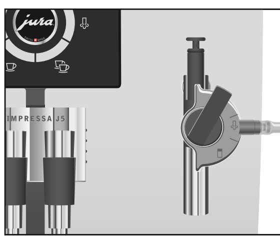
- D'une beauté à couper le souffle
  Le design de la ligne IMPRESSA J se distingue par ses lignes sobres et épurées, et ses matériaux nobles. Tous les détails sont étudiés avec la plus grande précision et forment, en s'additionnant, un ensemble esthétique en tout point enthousiasmant. Ces caractéristiques font de l'IMPRESSA ligne J un objet d'équipement à part entière qui trouvera sa place n'importe où, grâce à ses dimensions compactes.



- Ergonomie pure
  Les éléments de commande disposés de manière centrale, avec un Rotary Switch unique en son genre et un visuel de guidage en texte clair, dans votre langue, vous permettent de préparer rapidement et intuitivement le café que vous désirez. Votre goût personnel est au centre du concept. Sélectionnez simplement l'intensité du café, la quantité d'eau et la température, selon vos préférences. Vous pouvez également choisir entre trois niveaux de température pour l'eau chaude. Avantage pratique : le doseur et la buse à eau

chaude se rangent dans le compartiment à accessoires, où ils sont toujours à portée de main.





- Ecoulement de café réglable en hauteur et en largeur
  L'écoulement de café réglable en hauteur et en largeur est une nouvelle innovation de JURA. Il s'adapte exactement aux hauteurs et diamètres de tasse les plus divers. Cela évite les projections de café et garantit une crème délicieuse, de consistance idéale.

- Connector System©
  Il permet l'utilisation de la buse Profi-Auto-Cappuccino montée en standard pour une mousse de lait parfaite ou du lait chaud, d'une buse à eau chaude pour un jet d'eau régulier, ainsi que de la buse de moussage à 2 positions disponible en option.

Vous trouverez plus de détails à ce sujet au chapitre 11 « Accessoires et service après-vente ».

JURA sur Internet

Visitez-nous sur Internet.

@ Sur www.jura.com, vous trouverez des informations intéressantes et actuelles sur votre IMPRESSA et tout ce qui concerne le café.

Knowledge Builder

Vous pouvez apprendre à connaître votre IMPRESSA J5 de façon ludique sur votre PC.

@ Accédez au Knowledge Builder sur le site Web www.jura.com. LEO, l'assistant interactif, vous accompagne et vous explique les avantages et le fonctionnement de votre IMPRESSA.

2 Préparation et mise en service

Ce chapitre vous donne les informations nécessaires pour vous servir de votre IMPRESSA sans problème. Vous allez préparer votre IMPRESSA pas à pas pour pouvoir savourer votre premier café.

Matériel fourni

Le matériel fourni comprend:

- Votre automate café JURA IMPRESSA
- Le Welcome Pack qui contient les éléments suivants :
  - Le livre de l'IMPRESSA J5
  - IMPRESSA J5 – L'essentiel en bref
  - Cartouche filtrante CLARIS plus
  - Rallonge pour cartouche filtrante
  - Clé pour broyeur
  - Tuyau d'aspiration de lait
  - Pastilles détergentes JURA
  - Languettes de test Aquadur®
  - Détergent Auto-Cappuccino JURA
- Le cadeau JURAworld of Coffee

Conservez l'emballage de votre IMPRESSA. Il vous servira à la protéger pendant le transport.

Installation et raccordement

Respectez les points suivants lors de l'installation et du raccordement de votre IMPRESSA :

- Placez l'IMPRESSA sur une surface horizontale, insensible à l'eau.
- Choisissez l'emplacement de votre IMPRESSA de façon qu'elle soit à l'abri d'une source de chaleur excessive.
- Ne placez jamais l'IMPRESSA sur des surfaces chaudes, par ex. des plaques de cuisson.
- Raccordez votre IMPRESSA uniquement sur une tension secteur conforme aux caractéristiques techniques (voir la plaque signalétique et le chapitre 15 « Caractéristiques techniques «).
- Assurez-vous que personne ne puisse trébucher sur le câble secteur.

Remplissage du réservoir d'eau

Pour savourer un café parfait, nous vous recommandons de changer l'eau tous les jours.

ℹ Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau fraîche, jamais avec du lait, de l'eau minérale ou d'autres liquides.

▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet et remettez-le en place.
▶ Fermez le couvercle du réservoir d'eau.

Remplissage du récipient à grains

Le récipient à grains possède un couvercle protecteur d'arôme. Il préserve plus longtemps l'arôme de vos grains de café.

ATTENTION

Les grains de café traités avec des additifs (p. ex. du sucre), le café prémoulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.
▶ Remplissez le récipient à grains uniquement de grains de café non traités.

▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains et retirez le couvercle protecteur d'arôme.
▶ Retirez les impuretés ou corps étrangers éventuellement présents dans le récipient à grains.
▶ Les machines neuves contiennent une fiche d'information dans le récipient à grains. Retirez cette fiche d'information.
▶ Remplissez le récipient à grains de grains de café, fermez le couvercle protecteur d'arôme et le couvercle du récipient à grains.

Première mise en service

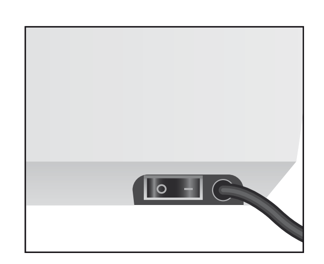
⚠ **AVERTISSEMENT**

Risque d'électrocution en cas de fonctionnement avec un câble secteur défectueux.

- Ne mettez jamais en service une machine dont le câble secteur est défectueux.



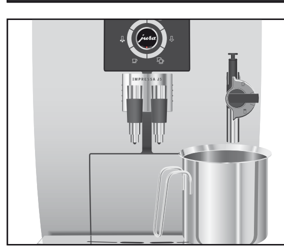
Condition : le réservoir d'eau est plein.



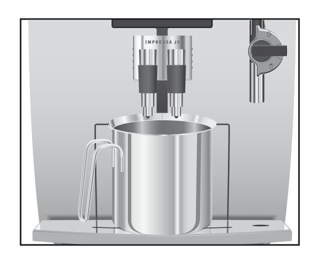
- Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
- Mettez l'IMPRESSA sous tension par le biais de l'interrupteur principal situé au dos de la machine.
  La touche Marche/Arrêt s'allume (mode veille).
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer l'IMPRESSA.
  Le Rotary Switch s'allume. Le message SPRACHE DEUTSCH s'affiche sur le visuel.
- Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que la langue souhaitée soit affichée. Par exemple: LANGUE FRANCAIS.



- Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage indiqué.
  Le message OK apparaît brièvement pour confirmer le réglage.
  PRESSER ENTRETIEN, la touche d'entretien s'allume.



- Placez un récipient sous la buse Profi-Auto-Cappuccino.
- Appuyez sur la touche d'entretien.
  SYSTEME REMPLIT, le système se remplit d'eau. Un peu d'eau s'écoule de la buse Profi-Auto-Cappuccino.
  L'opération s'arrête automatiquement, le message CHAUFFE apparaît sur le visuel.
  PRESSER ENTRETIEN, la touche d'entretien s'allume.



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.
  La machine effectue un rinçage, l'opération s'arrête automatiquement.
  Le message PRET apparaît, votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

Après la première préparation d'une spécialité de café, il peut arriver que le message REMPLIR GRAINS s'affiche sur le visuel car le broyeur n'est pas encore complètement rempli de grains de café. Dans ce cas, préparez une spécialité de café en plus.

Mise en place et activation du filtre

Votre IMPRESSA n'a plus besoin d'être détartrée si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS plus.

Exécutez l'opération « Mise en place du filtre « sans interruption. Vous assurerez ainsi le fonctionnement optimal de votre IMPRESSA.

@ Vous pouvez aussi expérimenter l'opération « Mise en place du filtre » en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

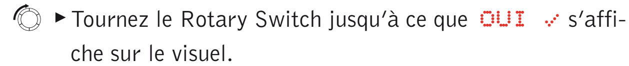
Vous trouverez plus d'informations sur la cartouche filtrante CLARIS plus au chapitre 9 « Cartouche filtrante CLARIS plus – Une eau pour un café parfait ».

Le filtre est efficace pendant deux mois. Surveillez la durée de vie du filtre à l'aide du disque dateur sur le porte-filtre.

Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN s'affiche sur le visuel.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que FILTRE – apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.

Le message NON – apparaît.



▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que OUI ✓ s'affiche sur le visuel.

▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer ce réglage.

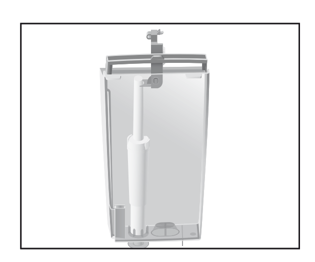
Le message OK apparaît brièvement pour confirmer le réglage.

METTRE, la touche d'entretien s'allume.

▶ Prenez la cartouche filtrante CLARIS plus et la rallonge pour cartouche filtrante contenues dans le Welcome Pack.

▶ Montez la rallonge sur le haut de la cartouche filtrante.

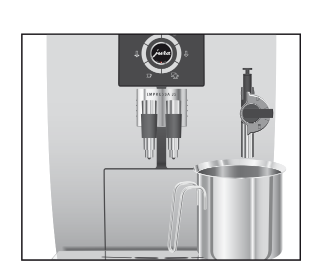
▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.



▶ Ouvrez le porte-filtre et mettez en place la cartouche filtrante dans le réservoir d'eau en exerçant une légère pression.

▶ Fermez le porte-filtre. Il s'enclenche avec un clic audible.

▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet et remettez-le en place.



▶ Placez un récipient (min. 500 ml) sous la buse Profi-Auto-Cappuccino.

▶ Tournez le levier de sélection de la buse sur la position vapeur.

▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

FILTRE RINCE, de l'eau s'écoule de la buse.

i Vous pouvez interrompre à tout moment le rinçage du filtre.

i L'eau peut présenter une légère coloration. Celle-ci n'est pas nocive pour la santé et n'affecte pas le goût.

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement après env. 500 ml. Le message CHAUFFE apparaît, puis PRET s'affiche sur le visuel. Le filtre est activé.

Détermination et réglage de la dureté de l'eau

Plus l'eau est dure, plus il faut détartrer régulièrement l'IMPRESSA. C'est pourquoi il est important de régler la dureté de l'eau.

- Le réglage de la dureté de l'eau n'est pas possible si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS plus et avez activé le filtre.
- La dureté de l'eau est réglée sur 16° dH (dureté allemande) en usine.
- Vous pouvez régler la dureté de l'eau entre 1° dH et 30° dh (dH, dureté allemande). Vous pouvez également la définir sur inactive, c'est-à-dire que l'IMPRESSA n'affiche pas de message lorsqu'elle doit être détartrée.

Vous pouvez déterminer la dureté de l'eau à l'aide des languettes de test Aquadur® contenues dans le Welcome Pack.

- ▸ Tenez la languette brièvement (1 seconde) sous l'eau du robinet. Secouez l'eau.
- ▸ Attendez environ une minute.
- ▸ Lisez le degré de dureté de l'eau à l'aide de la coloration de la languette de test Aquadur® et de la description figurant sur l'emballage.
- ▸ Vous pouvez maintenant régler la dureté de l'eau.

Exemple : voici comment changer la dureté de l'eau de 16° dH à 25° dH.

Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

- ▸ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN s'affiche sur le visuel.
- ▸ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que DURETE apparaisse.
- ▸ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu. L'indication 16° dH s'affiche sur le visuel.
- ▸ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que 25° dH apparaisse.
- ▸ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.

Le message OK apparaît brièvement, la dureté de l'eau est réglée.

DURETE


▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.


▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.

Le message PRET apparaît sur le visuel.

Réglage du broyeur

Vous pouvez adapter le broyeur au degré de torréfaction de votre café.

Notre recommandation :

- pour une torréfaction claire, réglez sur une mouture fine.
- pour une torréfaction foncée, réglez sur une mouture grossière.

ATTENTION

Si vous réglez la finesse de mouture avec le broyeur à l'arrêt, vous risquez d'endommager le sélecteur de finesse de mouture.

▶ Ne réglez la finesse de mouture que pendant le fonctionnement du broyeur.

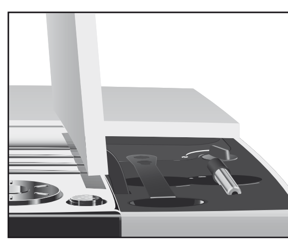
Exemple : voici comment modifier la finesse de mouture **pendant** la préparation d'un café.

▶ Ouvrez le couvercle du compartiment à accessoires.

▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.

▶ Appuyez sur la touche 1 café.

Le broyeur démarre, le message 1 CAFE apparaît sur le visuel. L'intensité du café s'affiche ensuite brièvement.





▶ Placez le sélecteur de finesse de mouture dans la position souhaitée **pendant** que le broyeur fonctionne.

Le café est préparé, la finesse de mouture est réglée.

Allumage

A l'allumage de l'IMPRESSA, le cycle de rinçage est automatiquement demandé.

Condition : votre IMPRESSA est connectée au secteur par le biais de l'interrupteur principal, la touche Marche/Arrêt ⏻ est allumée (mode veille).

⏻ ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer l'IMPRESSA.

CHAUFFE

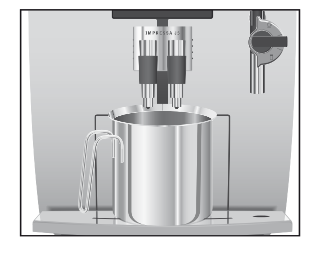
PRESSER ENTRETIEN, la touche d'entretien s'allume.

▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.

▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

La machine effectue un rinçage, l'opération s'arrête automatiquement.

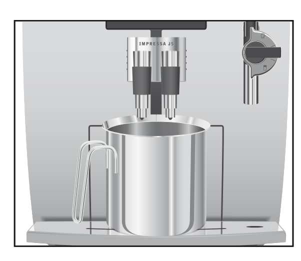
Le message PRET apparaît, votre IMPRESSA est prête à l'emploi.



Extinction (mode veille)



Quand vous éteignez votre IMPRESSA, le système est automatiquement rincé.



▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.

⏻ ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

La machine procède au rinçage du système. Le message RINCE s'affiche sur le visuel, l'opération s'arrête automatiquement.

L'IMPRESSA s'éteint (mode veille), le symbole Marche/Arrêt ⏻ est allumé.

3 Apprenez à connaître les possibilités de commande

L'IMPRESSA vous prépare une excellente spécialité de café par simple pression sur un bouton. Par ailleurs, vous avez la possibilité d'adapter l'intensité et la température du café, ainsi que la quantité d'eau, selon votre désir.

Dans ce chapitre, vous apprendrez à connaître toutes les possibilités de commande à l'aide d'exemples. Pour vous familiariser avec votre IMPRESSA, nous vous recommandons de suivre une fois activement les exemples de ce chapitre. Cela en vaut la peine.

Apprenez à connaître les possibilités de commande suivantes :

- Préparation par simple pression d'un bouton
- Réglages uniques **avant** et **pendant** la préparation
- Réglage durable en fonction de la taille de la tasse
- Réglages durables en mode de programmation

i Vous pouvez à tout moment interrompre la préparation d'une spécialité de café en cours. Appuyez pour cela sur une touche quelconque.

@ Si vous préférez apprendre à connaître votre IMPRESSA de façon ludique sur votre PC, le logiciel d'apprentissage interactif Knowledge Builder est à votre disposition sur www.jura.com.

Préparation par simple pression d'un bouton

Préparez votre spécialité de café favorite par simple pression sur un bouton.

La préparation de toutes les spécialités de café par simple pression sur un bouton suit ce modèle.

Exemple : voici comment préparer un espresso.
Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

▶ Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
▶ Appuyez sur la touche 1 espresso.

Le message 1 ESPRESSO apparaît. L'intensité du café s'affiche ensuite brièvement.
La quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse, la préparation s'arrête automatiquement.
Le message PRET apparaît sur le visuel.

Réglages uniques avant et pendant la préparation

Vous pouvez modifier l'intensité du café avant la préparation et la quantité d'eau pendant la préparation. Ces réglages ne sont pas mémorisés.

Les réglages uniques avant et pendant la préparation suivent toujours ce modèle.

Modifier l'intensité du café avant la préparation

Vous pouvez régler les intensités de café suivantes :

- Légère
- Normale
- Forte
- Extraforte

Exemple : voici comment préparer un café **fort.**
Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que FORT s'affiche sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur la touche 1 café **jusqu'à ce que** FORT disparaisse du visuel.

Le message 1 CAFE apparaît, puis FORT s'affiche brièvement.
La quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement, le message PRET apparaît sur le visuel.

Modifier la quantité d'eau pendant la préparation

Exemple : voici comment préparer un café de 110 ML.
Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche 1 café.

Le message 1 CAFE apparaît sur le visuel, puis l'intensité s'affiche brièvement.

- Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que 110 ML s'affiche sur le visuel.
  La quantité d'eau réglée s'écoule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement, le message PRET apparaît sur le visuel.

Réglage durable en fonction de la taille de la tasse

Vous pouvez adapter très simplement et durablement la quantité d'eau de toutes les spécialités de café, l'eau chaude et la vapeur à la taille de la tasse. Réglez une fois la quantité d'eau comme dans l'exemple suivant. Cette quantité s'écoulera lors de toutes les préparations suivantes.

Le réglage durable, en fonction de la taille de la tasse, de toutes les spécialités de café suit ce modèle.

Exemple : voici comment régler **durablement** la quantité d'eau pour un espresso.
Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

- Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- Appuyez sur la touche 1 espresso et **maintenez**-la enfoncée.
  Le message 1 ESPRESSO apparaît.
- Continuez de **maintenir** la touche 1 espresso enfoncée jusqu'à ce que le message ASSEZ CAFE ? apparaisse.
- Relâchez la touche 1 espresso.
  La préparation du café commence et l'espresso s'écoule dans la tasse.
- Appuyez sur une touche quelconque dès qu'il y a assez d'espresso dans la tasse.
  La préparation de l'espresso s'arrête. Le message OK apparaît brièvement. La quantité d'eau réglée pour un espresso est durablement mémorisée.

i Vous pouvez modifier ce réglage à tout moment en répétant l'opération.

Réglages durables en mode de programmation

Vous pouvez très simplement adapter les réglages de votre IMPRESSA aux sortes et aux spécialités de café que vous consommez. Tournez le Rotary Switch pour accéder aux étapes de programme (affichage sur le visuel) et appuyez sur celui-ci pour mémoriser durablement les réglages souhaités.

Le Rotary Switch vous permet d'effectuer les réglages suivants:

Menu	Sous-menu	Explication
ENTRETIEN	RINCER FILTRE NETTOYER DETARTRER	► Sélectionnez le programme d'entretien souhaité. Si vous n'effectuez aucune action, le système quitte automatiquement le mode de programmation au bout de 5 secondes environ.
PRODUITS	CHOISIR PRO-DUIT	► Sélectionnez vos réglages pour les spécialités de café, la vapeur et l'eau chaude.
FILTRE –/✓	OUI ✓ NON –	► Indiquez si vous utilisez votre IMPRESSA avec ou sans cartouche filtrante CLARIS plus.
DURETE (uniquement si le filtre n'est pas activé)	INACTIVE 1°dH - 30°dH	► Réglez la dureté de l'eau.
ENERGIE –/✓	ECONOMIE – ECONOMIE ✓	► Sélectionnez un mode d'économie d'énergie.
HEURE	--:--	► Réglez l'heure.
EN MARCHE	--:--	► Réglez l'heure de mise en marche.
ARRET.APR.	INACTIVE 0.5 H - 15 H	► Réglez le délai de mise hors circuit.

Menu	Sous-menu	Explication
INFO	PRODUITS NETTOYER DETARTRER (uniquement si le filtre n'est pas activé) FILTRE (s'affiche uniquement si le filtre est activé)	▶ Effectuez un suivi général de toutes les spécialités de café préparées et affichez le statut d'entretien.
AFFICHAGE	ML/OZ 24H/AM PM	▶ Sélectionnez l'unité de la quantité d'eau et le format horaire.
LANGUE	ALLEMAND ANGLAIS FRANCAIS ITALIEN NL	▶ Sélectionnez votre langue.
EXIT	–	▶ Quittez le mode de programmation.

Les réglages en mode de programmation suivent toujours le même modèle.

Exemple : voici comment changer la température d'1 espresso de NORMAL à ELEVEE.

Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse.

▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que PRODUITS s'affiche sur le visuel.

▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
CHOISIR PRODUIT

i A l'étape suivante, vous sélectionnez la touche de la spécialité de café pour laquelle vous souhaitez effectuer le réglage. Aucune spécialité de café n'est préparée lors de cette opération.

▶ Appuyez sur la touche 1 espresso.
EAU

- ▸ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que TEMP. apparaisse.
- ▸ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
  NORMAL
- ▸ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que ELEVEE s'affiche sur le visuel.
- ▸ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
  Le message OK apparaît brièvement.
  TEMP.
- ▸ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche sur le visuel.
- ▸ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.
  PRODUITS
- ▸ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche sur le visuel.
- ▸ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
  PRET

Informations et statut d'entretien

Dans le menu INFO, vous pouvez obtenir les informations suivantes :

- le nombre de spécialités de café, de portions de vapeur et de portions d'eau chaude préparées ;
- le statut d'entretien et le nombre de programmes d'entretien effectués (nettoyage, détartrage, remplacement du filtre).

Afficher des informations

Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

- ▸ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse.
- ▸ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que INFO s'affiche sur le visuel.
- ▸ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
  PRODUITS
- ▸ Appuyez sur le Rotary Switch.
  Le **nombre total** de spécialités de café préparées s'affiche sur le visuel.

i Appuyez sur les différentes touches de produit pour afficher respectivement le nombre de spécialités de café, de portions de vapeur et de portions d'eau chaude préparées. Ouvrez l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu afin d'afficher ce nombre.

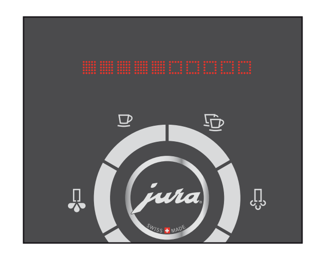
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.
  PRODUITS
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter ce menu.
  INFO
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
  PRET

Afficher le statut d'entretien

Exemple : voici comment afficher le statut d'entretien et le nombre de programmes de nettoyage effectués :
Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que INFO s'affiche sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
  PRODUITS
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que NETTOYER apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.
  Le nombre de nettoyages effectués s'affiche sur le visuel.

i Tournez le Rotary Switch pour commuter entre le nombre de programmes d'entretien effectués et le statut d'entretien correspondant.



Les petites cases remplies indiquent le statut d'entretien. Si toutes les cases sont remplies, votre IMPRESSA demande le programme d'entretien correspondant.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter cette requête.
  NETTOYER
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter ce menu.
  INFO
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
  PRET

4 Recettes

Créez chez vous, avec votre IMPRESSA, des classiques du café ou des spécialités extraordinaires. Vous trouverez d'autres idées de recettes en ligne sur www.jura.com.

Vous trouverez plus de détails sur la commande de votre IMPRESSA au chapitre 3 « Apprenez à connaître les possibilités de commande ».

Cappuzino

Ingrédients (pour 2 personnes)	**200 ml de lait froid** **2 espressos forts** **20 ml de sirop de cannelle** **cannelle en poudre pour la décoration**

- Répartir le sirop de cannelle dans des tasses à cappuccino.
- Placer la tasse sous la buse Profi-Auto-Cappuccino et la remplir à moitié de mousse de lait.
- Préparer l'espresso directement dans la mousse de lait et saupoudrer avec un peu de cannelle en poudre.

Café Chocolat Blanc

Ingrédients (pour 2 personnes)	**50 g de chocolat blanc** **2 espressos** **200 ml de lait** **copeaux de chocolat blanc pour la décoration**

- Faire mousser le lait avec la buse Profi-Auto-Cappuccino dans deux verres décoratifs.
- Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.
- Préparer deux espressos, les mélanger avec le chocolat fondu et les verser dans la mousse.
- Saupoudrer de copeaux de chocolat blanc.





Café Rêve d'hiver

Ingrédients (pour 2 personnes)

2 espressos forts
200 ml de cacao chaud
1 pointe d'épices pour pain d'épices
100 ml de lait
sucre à volonté
1 ou 2 pains d'épices pour la décoration

- Préparer deux espressos.
- Mélanger l'espresso avec le cacao et les épices et répartir dans deux verres.
- Faire mousser le lait et l'ajouter aux espressos.
- Saupoudrer de miettes de pain d'épices.

Latte Macchiato Frio

Ingrédients (pour 2 personnes)

2 espressos froids
200 ml de lait froid
1 petite tasse de glace pilée
20 ml de sirop d'érable
mousse de lait

- Préparer l'espresso et le mettre au frais.
- Mettre le lait froid, le sirop d'érable et la glace pilée dans un verre et mixer.
- Ajouter l'espresso froid.

5 Préparation par simple pression d'un bouton

Dans ce chapitre, vous apprendrez comment préparer des spécialités de café, du lait et de l'eau chaude, sans réglages supplémentaires.

Au chapitre 3 « Apprenez à connaître les possibilités de commande », vous apprenez à adapter les réglages à vos souhaits personnels.
Vous pouvez aussi consulter le chapitre 6 « Réglage durable en fonction de la taille de tasse » ou le chapitre 7 « Réglages durables en mode de programmation ».

ℹ Vous pouvez à tout moment interrompre la préparation d'une spécialité de café en cours. Appuyez pour cela sur une touche quelconque.

@ Vous pouvez aussi expérimenter la préparation des spécialités de café en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

Les conseils du barista

On appelle barista le professionnel de la préparation d'espresso et de café. En Italie, c'est un métier tenu en haute estime. Le barista connaît toutes les spécialités de café et maîtrise parfaitement leur préparation. Avec votre JURA IMPRESSA, vous obtiendrez aussi des résultats parfaits.

Pour cela, suivez les conseils suivants du barista :

- Stockez votre café dans un endroit sec. L'oxygène, la lumière, la chaleur et l'humidité nuisent au café.
- N'utilisez que de l'eau fraîche du robinet pour que l'arôme du café puisse s'épanouir au mieux.
- Pour déguster un café parfait, changez l'eau tous les jours.
- Réglez le broyeur sur votre degré de torréfaction. La bonne finesse de mouture garantit une libération optimale des arômes.
- Préchauffez votre tasse.

- Pour le sucre, utilisez une petite cuillère et pas de sucre en morceaux pour que la crème ou la mousse de lait ne soit pas détruite.
- Adaptez l'écoulement de café réglable en hauteur et en largeur à la taille de votre tasse. Vous obtiendrez ainsi une crème parfaite.

Espresso

Le grand classique italien par excellence. L'espresso est couronné d'une crème onctueuse.

Exemple : voici comment préparer un espresso.

▶ Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.

▶ Appuyez sur la touche 1 espresso.

Le message 1 ESPRESSO apparaît. L'intensité du café s'affiche ensuite brièvement.

La quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse, la préparation s'arrête automatiquement. Le message PRET apparaît sur le visuel.

Pour préparer deux tasses d'espresso, placez deux tasses sous l'écoulement de café, puis appuyez sur la touche 2 espressos.

Café

Exemple : voici comment préparer un café.

▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.

▶ Appuyez sur la touche 1 café.

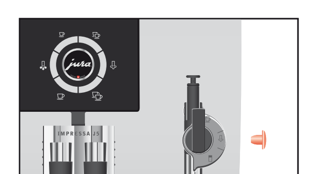
Le message 1 CAFE apparaît sur le visuel. L'intensité du café s'affiche ensuite brièvement.

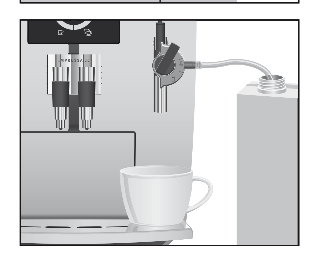
La quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse, la préparation s'arrête automatiquement. Le message PRET apparaît sur le visuel.

Pour préparer deux tasses de café, placez deux tasses sous l'écoulement de café, puis appuyez sur la touche 2 cafés.

Cappuccino

Une recette italienne classique. Le Cappuccino se compose d'un tiers d'espresso, d'un tiers de lait chaud et d'un tiers de mousse de lait. Pour la présentation, il est saupoudré de poudre de cacao.





Condition : la buse Profi-Auto-Cappuccino est montée.

- ▶ Prenez le tuyau d'aspiration de lait contenu dans le Welcome Pack.
- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse.
- ▶ Plongez l'autre extrémité dans une brique de lait ou reliez-la à un récipient à lait.
- ▶ Placez une tasse sous la buse Profi-Auto-Cappuccino.

- ▶ Tournez le levier de sélection de la buse sur la position mousse de lait.
- ▶ Appuyez sur la touche vapeur.

  CHAUFFE

  Dès que l'IMPRESSA est suffisamment chaude, le message PRET apparaît.
- ▶ Appuyez sur la touche vapeur.

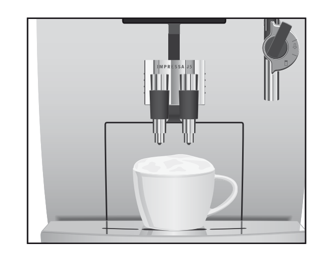
  VAPEUR, la préparation de la mousse de lait commence.

  L'opération s'arrête automatiquement après le prélèvement de la quantité de vapeur préréglée.

i Vous pouvez interrompre à tout moment la préparation de mousse de lait. Appuyez pour cela sur une touche quelconque.

i Pendant la préparation de la mousse de lait, vous pouvez modifier la quantité préréglée en tournant le Rotary Switch.

i Vous pouvez continuer de préparer de la mousse de lait **pendant env. 40 secondes.**



- ▶ Déplacez la tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche 1 espresso.

  Le message 1 ESPRESSO apparaît. L'intensité du café s'affiche ensuite brièvement.

  La quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse.

  La préparation s'arrête automatiquement. Le message PRET apparaît sur le visuel.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Profi-Auto-Cappuccino, il faut la rincer et la nettoyer régulièrement. Vous en apprendrez plus à ce sujet au chapitre 8 « Entretien – buse Profi-Auto-Cappuccino ».

Les récipients à lait de haute qualité de JURA sont un complément judicieux pour tous les amateurs de spécialités au lait. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre 11 « Accessoires et service après-vente ».

Café prémoulu

Vous avez la possibilité d'utiliser une deuxième sorte de café grâce à l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu.

La préparation de toutes les spécialités de café avec du café prémoulu suit ce modèle.

- **i** Ne versez jamais plus de deux doses rases de café prémoulu.
- **i** N'utilisez pas de café prémoulu trop finement. Il risque de boucher le système et de ne laisser le café passer que goutte à goutte.
- **i** Si vous avez mis trop peu de café prémoulu, le message TROP PEU PREMOULU s'affiche et l'IMPRESSA interrompt l'opération.
- **i** La spécialité de café désirée doit être préparée dans un délai de 1 minute environ après le remplissage du café prémoulu. Sinon, l'IMPRESSA interrompt l'opération et est de nouveau prête à l'emploi.

Exemple : voici comment préparer une tasse de café avec du café prémoulu.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Ouvrez le couvercle du compartiment à accessoires, prenez le doseur pour café prémoulu, puis refermez le couvercle.

▶ Ouvrez le couvercle du café prémoulu.

REMPLIR PREMOULU

▶ Versez une dose rase de café prémoulu dans l'entonnoir de remplissage.

▶ Refermez le couvercle du café prémoulu.

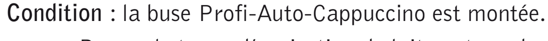
CHOISIR PRODUIT

▶ Appuyez sur la touche 1 café.

Le message 1 CAFE apparaît sur le visuel. L'indication PREMOULU s'affiche brièvement.

La quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse, la préparation s'arrête automatiquement. Le message PRET apparaît sur le visuel.

Lait Chaud



Condition : la buse Profi-Auto-Cappuccino est montée.

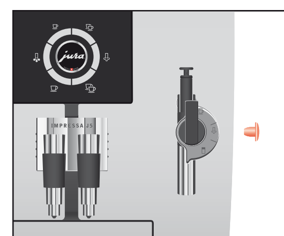
▶ Prenez le tuyau d'aspiration de lait contenu dans le Welcome Pack.

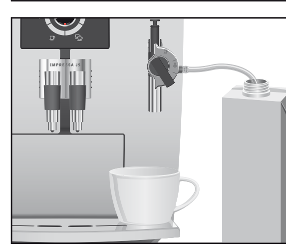
▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse Profi-Auto-Cappuccino.

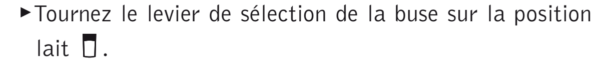
▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse.

▶ Plongez l'autre extrémité dans une brique de lait ou reliez-la à un récipient à lait.

▶ Placez une tasse sous la buse Profi-Auto-Cappuccino.







▶ Tournez le levier de sélection de la buse sur la position lait 🥛.

▶ Appuyez sur la touche vapeur.

CHAUFFE

Dès que l'IMPRESSA est suffisamment chaude, le message PRET apparaît.

▶ Appuyez sur la touche vapeur.

Le message VAPEUR apparaît sur le visuel, la machine prépare le lait chaud.

L'opération s'arrête automatiquement après le prélèvement de la quantité de vapeur préréglée.

i Vous pouvez interrompre à tout moment la préparation du lait. Appuyez pour cela sur une touche quelconque.

- ℹ Pendant la préparation du lait, vous pouvez modifier la quantité préréglée en tournant le Rotary Switch.
- ℹ Vous pouvez continuer de préparer du lait **pendant env. 40 secondes.** Après ce délai, la machine doit à nouveau chauffer.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Profi-Auto-Cappuccino, il faut la rincer et la nettoyer régulièrement. Vous trouverez une description de cette opération au chapitre 8 « Entretien - Buse Profi-Auto-Cappuccino ».

Eau chaude

Montez la buse à eau chaude échangeable pour obtenir un écoulement d'eau parfait. La buse se trouve sous le couvercle du compartiment à accessoires.



Risque de brûlure par projections d'eau chaude.

- ▸ Evitez le contact direct avec la peau.

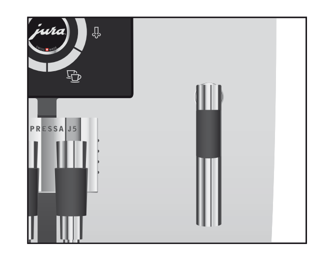
Changez d'abord la buse :

- ▸ Retirez la buse Profi-Auto-Cappuccino avec précaution du Connector System©.
- ▸ Ouvrez le couvercle du compartiment à accessoires. Prenez la buse à eau chaude et refermez le couvercle.
- ▸ Montez-la sur le Connector System© en exerçant une légère pression.
- ▸ Placez une tasse sous la buse à eau chaude.
- ▸ Appuyez sur la touche eau chaude.

  Le message EAU apparaît sur le visuel, puis la température préréglée s'affiche brièvement.

  La quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse, la préparation s'arrête automatiquement.

  PRET



- ℹ Appuyez plusieurs fois sur la touche de prélèvement d'eau chaude **(dans un délai de 2 secondes)** pour régler la température selon votre goût personnel. Ce réglage n'est pas mémorisé.

i **Pendant** la préparation, vous pouvez modifier la quantité en tournant le Rotary Switch.

6 Réglages durables en fonction de la taille de la tasse

Vous pouvez adapter très simplement et durablement la quantité d'eau de toutes les spécialités de café, l'eau chaude et la vapeur à la taille de la tasse. Réglez une fois la quantité d'eau comme dans l'exemple suivant. Cette quantité s'écoulera lors de toutes les préparations suivantes.

Le réglage **durable** en fonction de la taille de la tasse de toutes les spécialités de café suit ce modèle.

Exemple : voici comment régler **durablement** la quantité d'eau pour un espresso.

Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche 1 espresso et **maintenez**-la enfoncée.
  Le message 1 ESPRESSO apparaît.
- ▶ Continuez de **maintenir** la touche 1 espresso enfoncée jusqu'à ce que le message ASSEZ CAFE ? apparaisse.
- ▶ Relâchez la touche 1 espresso.
- ▶ La préparation du café commence et l'espresso s'écoule dans la tasse.
- ▶ Appuyez sur une touche quelconque dès qu'il y a assez d'espresso dans la tasse.
  La préparation de l'espresso s'arrête. Le message OK apparaît brièvement. La quantité d'eau réglée pour un espresso est **durablement** mémorisée.

ℹ Vous pouvez modifier ce réglage à tout moment en répétant l'opération.

7 Réglages durables en mode de programmation

Produits

Le tableau ci-dessous récapitule les réglages durables que vous pouvez mémoriser :

Produit	Température	Arôme	Quantité
1 espresso	NORMAL, ELEVEE	LEGER, NORMAL, FORT, EXTRAFORT	15 ML - 240 ML
2 espressos	NORMAL, ELEVEE	-	15 ML - 240 ML (par tasse)
1 café	NORMAL, ELEVEE	LEGER, NORMAL, FORT, EXTRAFORT	15 ML - 240 ML
2 cafés	NORMAL, ELEVEE	-	15 ML - 240 ML (par tasse)
Eau chaude	BASSE, NORMAL, CHAUD	-	15 ML - 450 ML
Vapeur	-	-	3 SEC - 120 SEC

Les réglages durables en mode de programmation suivent toujours le même modèle.

Exemple : voici comment changer la température d'1 espresso de NORMAL à ELEVEE.

Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que PRODUITS s'affiche sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
  CHOISIR PRODUIT

A l'étape suivante, vous sélectionnez la touche de la spécialité de café pour laquelle vous souhaitez effectuer le réglage. Aucune spécialité de café n'est préparée lors de cette opération.

► Appuyez sur la touche 1 espresso.
EAU
► Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que TEMP. apparaisse.
► Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
NORMAL
► Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que ELEVEE s'affiche sur le visuel.
► Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
Le message OK apparaît brièvement.
TEMP.
► Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche sur le visuel.
► Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.
PRODUITS
► Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche sur le visuel.
► Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
PRET

Mode d'économie d'énergie

Ce menu permet de régler durablement un mode d'économie d'énergie (Energy Save Mode E.S.M.©).

Votre IMPRESSA possède deux modes d'économie d'énergie :

- ENERGIE –
  - Votre IMPRESSA est toujours prête à l'emploi.
  - Vous pouvez préparer toutes les boissons au café et au lait, ainsi que l'eau chaude, sans temps d'attente.
- ENERGIE ✓
  - Votre IMPRESSA se règle sur une température économique au bout de 5 minutes env. et n'est plus prête à l'emploi.

- Avant la préparation de café, d'eau chaude ou de lait, la machine chauffe pendant 30 secondes.

i Dans le réglage de base, la machine est définie sur le mode ENERGIE –.

Exemple : voici comment changer le niveau d'économie d'énergie de ENERGIE – à ENERGIE ✓.

Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que ENERGIE – apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
  ECONOM. –
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que ECONOM. ✓ s'affiche sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer cette sélection.
  Le message OK s'affiche brièvement.
  ENERGIE ✓
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
  PRET

Heure

Si vous débranchez la machine du secteur, vous devrez à nouveau régler l'heure.

Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que HEURE s'affiche sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
  Le message --:-- apparaît sur le visuel.
- ▶ Tournez le Rotary Switch pour régler les heures.

▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage des heures.

▶ Tournez le Rotary Switch pour régler les minutes.

▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage des minutes.
Le message OK s'affiche brièvement.
HEURE

▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.

▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
PRET

Heure de mise en marche programmable

L'heure de mise en marche programmable est désactivée dans le réglage de base et ne peut être réglée que si l'heure est réglée.

ℹ La mise en marche programmable ne fonctionne que si la machine est connectée au secteur par le biais de l'interrupteur principal (mode veille).

Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse.

▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EN MARCHE apparaisse.

▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
Le message --:-- apparaît sur le visuel.

▶ Tournez le Rotary Switch pour régler les heures.

▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage des heures.

▶ Tournez le Rotary Switch pour régler les minutes.

▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage des minutes.
Le message OK s'affiche brièvement.
EN MARCHE

▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
  PRET

Délai de mise hors circuit programmable

La mise hors circuit programmable de votre IMPRESSA vous permet d'économiser de l'énergie.

- Le délai de mise hors circuit programmable est réglé pour une durée de 5 heures dans le réglage de base. Cela signifie que la machine s'éteint automatiquement 5 heures après la dernière utilisation.
- Vous pouvez régler le délai de mise hors circuit programmable entre 0,5 et 15 heures, ou le définir sur inactif.

Exemple : voici comment modifier le délai de mise hors circuit programmable de 5 heures à 10 heures.
Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que ARRET.APR. apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
  Le message 5 H apparaît.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que 10 H s'affiche sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
  Le réglage est programmé, le message OK s'affiche brièvement.
  ARRET.APR.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
  PRET

Unité de quantité d'eau/format horaire

L'unité de la quantité d'eau est réglée en usine. Vous pouvez régler l'unité de la quantité d'eau sur ML ou sur OZ.

Le format horaire est réglé en usine. Vous pouvez régler les formats 24H ou AM/PM.

Exemple : voici comment changer l'unité de la quantité d'eau de ML en OZ.

Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

- ► Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse.
- ► Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que AFFICHAGE s'affiche sur le visuel.
- ► Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
  ML/OZ.

Pour modifier le format horaire, tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que 24H/AM PM s'affiche sur le visuel.

- ► Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
  ML
- ► Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que OZ apparaisse.
- ► Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
  Le message OK s'affiche brièvement.
  ML/OZ
- ► Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.
- ► Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.
  AFFICHAGE
- ► Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.
- ► Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
  PRET

Langue

Vous avez réglé la langue lors de la première mise en service.

Vous pouvez sélectionner les langues suivantes :
- Allemand
- Anglais
- Français
- Italien
- Néerlandais

Exemple : voici comment changer la langue de FRANCAIS en ANGLAIS.

Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que LANGUE s'affiche sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.

  FRANCAIS
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que ANGLAIS s'affiche sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.

  Le message OK s'affiche brièvement.

  LANGUE
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.

  Le message READY apparaît sur le visuel.

8 Entretien

Votre IMPRESSA dispose des programmes d'entretien intégrés suivants :

- Rinçage de la machine
- Remplacement du filtre
- Nettoyage de la machine
- Détartrage de la machine

i Effectuez le nettoyage, le détartrage ou le remplacement du filtre quand ces opérations sont affichées.

Conseils d'entretien

Pour pouvoir profiter longtemps de votre IMPRESSA et assurer une qualité de café toujours optimale, il convient de l'entretenir quotidiennement.

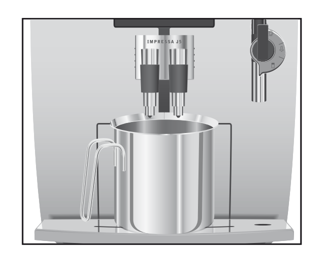
Pour ce faire, procédez comme suit :

- Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage. Rincez-les à l'eau chaude.
- Rincez le réservoir d'eau à l'eau claire.
- Démontez et rincez la buse Profi-Auto-Cappuccino (voir chapitre 8 « Entretien – Rinçage de la buse Profi-Auto-Cappuccino »).
- Essuyez la surface de la machine avec un chiffon humide.

Rinçage de la machine

A l'allumage de l'IMPRESSA, un rinçage est demandé après la mise en température et la touche d'entretien ⁂ s'allume. Appuyez sur la touche d'entretien pour déclencher le cycle de rinçage.

A l'extinction de l'IMPRESSA, le cycle de rinçage se déclenche automatiquement.



Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

- Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
  RINCER
- Appuyez sur le Rotary Switch pour lancer le cycle de rinçage.
  RINCE, le rinçage s'arrête automatiquement et votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

Remplacement du filtre

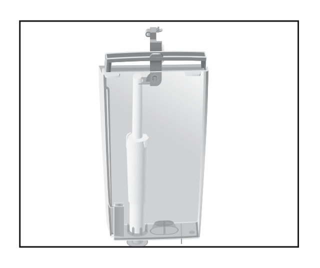
- **i** Après le passage de 50 litres d'eau à travers le filtre, celui-ci n'est plus efficace. Votre IMPRESSA demande un remplacement du filtre.
- **i** Le filtre est efficace pendant deux mois. Surveillez la durée de vie du filtre à l'aide du disque dateur sur le porte-filtre.
- **i** Si la cartouche filtrante CLARIS plus n'est pas activée, aucune invitation à remplacer le filtre n'apparaît.

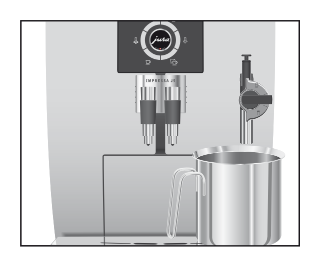
Remplacement sur demande

Voici comment remplacer la cartouche filtrante CLARIS plus lorsque votre IMPRESSA vous y invite :

Condition : le message FILTRE / PRET s'affiche et la touche d'entretien s'allume.

- Appuyez sur la touche d'entretien.
  CHANGER
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- Ouvrez le porte-filtre et retirez l'ancienne cartouche filtrante CLARIS plus ainsi que la rallonge.
- Montez la rallonge sur le haut de la cartouche filtrante CLARIS plus neuve.





- Mettez en place la cartouche filtrante dans le réservoir d'eau en exerçant une légère pression.
- Fermez le porte-filtre. Il s'enclenche avec un clic audible.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet et remettez-le en place.
- Placez un récipient (min. 500 ml) sous la buse Profi-Auto-Cappuccino.
- Tournez le levier de sélection de la buse sur la position vapeur.
- Appuyez sur la touche d'entretien.

  FILTRE RINCE, de l'eau s'écoule de la buse.

i Vous pouvez interrompre à tout moment le rinçage du filtre. Appuyez pour cela sur une touche quelconque.

i L'eau peut présenter une légère coloration. Celle-ci n'est pas nocive pour la santé et n'affecte pas le goût.

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement après env. 500 ml.

Le message CHAUFFE apparaît, puis PRET s'affiche sur le visuel.

@ Vous pouvez aussi expérimenter l'opération « Remplacement du filtre » en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

Remplacement manuel du filtre

Vous pouvez déclencher manuellement l'opération de remplacement du filtre.

Condition : le filtre est activé et le message PRET est affiché sur le visuel.

- Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.

  RINCER
- Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que FILTRE apparaisse.

▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

CHANGER

▶ Commencez à la **deuxième** demande d'action (signalée par ▶) qui figure sous « **Remplacement sur demande** ».

Nettoyage de la machine

Après 200 prélèvements de café ou 80 rinçages à l'allumage, l'IMPRESSA demande un nettoyage.

ATTENTION

Une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau ne sont pas exclues en cas d'utilisation de détergents inadéquats.

▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'entretien JURA d'origine.

---

i Le programme de nettoyage dure env. 15 minutes.

i N'interrompez pas le programme de nettoyage. Cela compromet la qualité de nettoyage.

i Les pastilles détergentes JURA sont disponibles chez votre revendeur.

@ Vous pouvez aussi expérimenter l'opération « Nettoyage de la machine » en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

Nettoyage sur demande

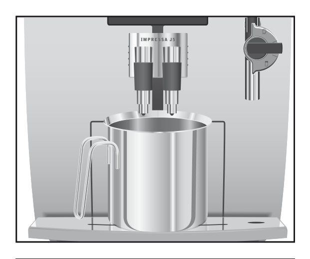
Condition : le message NETTOYER / PRET s'affiche et la touche d'entretien s'allume.

▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

VIDER CUVE

▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

PRESSER ENTRETIEN, la touche d'entretien s'allume.





▶ Placez un récipient (min. 500 ml) sous l'écoulement de café.

▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

NETTOIE, de l'eau s'écoule de l'écoulement de café. L'opération s'interrompt, AJOUTER PASTILLE.

▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu.

▶ Jetez une pastille détergente JURA dans l'entonnoir de remplissage.

▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.

PRESSER ENTRETIEN, la touche d'entretien s'allume.

▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

NETTOIE

De l'eau s'écoule plusieurs fois de l'écoulement de café. L'opération s'interrompt, VIDER CUVE.

▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

Le nettoyage est terminé. L'IMPRESSA est à nouveau prête à l'emploi.

Nettoyage manuel

Vous pouvez déclencher manuellement l'opération de nettoyage de la machine.

Condition : le message PRET est affiché sur le visuel.

▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse.

▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.

RINCER

▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que NETTOYER apparaisse.

▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

VIDER CUVE

▶ Commencez à la **deuxième** demande d'action (signalée par ▶) qui figure sous « **Nettoyage sur demande** ».

Détartrage de la machine

L'IMPRESSA s'entartre au fil de son utilisation et demande automatiquement un détartrage. L'entartrage dépend du degré de dureté de votre eau.

⚠ ATTENTION

Le détartrant peut provoquer des irritations en cas de contact avec la peau et les yeux.

- ▶ Evitez le contact avec la peau et les yeux.
- ▶ Rincez le détartrant à l'eau claire. Consultez un médecin après un contact avec les yeux.

ATTENTION

Une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau ne sont pas exclues en cas d'utilisation de détartrants inadéquats.

- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'entretien JURA d'origine.

ATTENTION

Une détérioration de la machine n'est pas exclue en cas d'interruption du programme de détartrage.

- ▶ Effectuez le détartrage sans interruption.

ATTENTION

Une détérioration des surfaces fragiles par contact avec le détartrant n'est pas exclue.

- ▶ Eliminez immédiatement les projections.

- i Le programme de détartrage dure env. 40 minutes.
- i Les pastilles de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur.
- i Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS plus et que celle-ci est activée, aucune invitation à détartrer n'apparaît.

@ Vous pouvez aussi expérimenter l'opération « Détartrage de la machine « en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

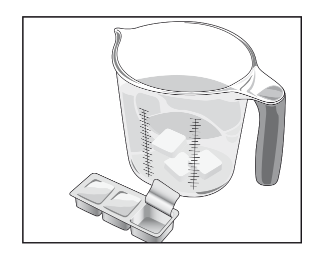
Détartrage sur demande

Condition : le message DETARTRER / PRET s'affiche et la touche d'entretien s'allume.

- ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

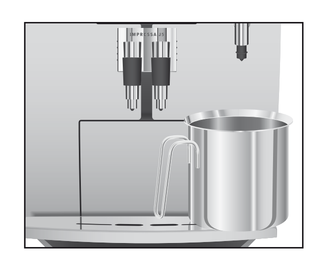
  VIDER CUVE
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

  AJOUTER PRODUIT
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.



- ▶ Dissolvez entièrement le contenu d'un blister (3 pastilles de détartrage JURA) dans un récipient contenant 500 ml d'eau. Cela peut prendre quelques minutes.
- ▶ Versez la solution dans le réservoir d'eau vide et remettez-le en place.

  AJOUTER PRODUIT, la touche d'entretien s'allume.
- ▶ Retirez la buse.



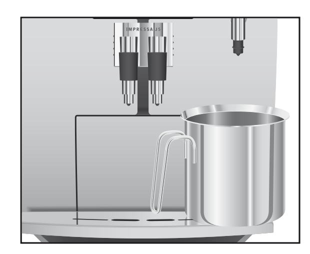
- ▶ Placez un récipient (min. 500 ml) sous le Connector System.©.
- ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

  DETARTRE

  De l'eau s'écoule du Connector System©. La touche d'entretien clignote pendant le programme de détartrage. L'opération s'arrête automatiquement, VIDER CUVE.
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
- ▶ Videz le récipient placé sous le Connector System©.

  REMPLIR RESERVOIR
- ▶ Rincez soigneusement le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche du robinet.
- ▶ Remettez le réservoir d'eau en place.

  PRESSER ENTRETIEN, la touche d'entretien s'allume.



- Placez un récipient sous le Connector System©.
- Appuyez sur la touche d'entretien.
  De l'eau s'écoule du Connector System©.
  L'opération s'arrête automatiquement, VIDER CUVE.
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
- Remontez la buse.
  Le programme de détartrage est terminé. L'IMPRESSA chauffe et est à nouveau prête à l'emploi.

En cas d'interruption imprévue du programme de détartrage, rincez soigneusement le réservoir d'eau.

Détartrage manuel

Vous pouvez déclencher manuellement l'opération de détartrage de la machine.

Condition : le message PRET est affiché sur le visuel et le filtre n'est pas activé.

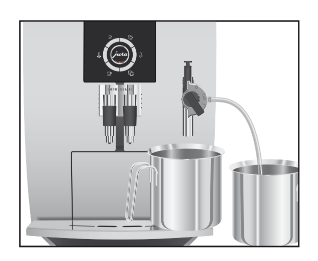
- Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
  RINCER
- Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que DETARTRER apparaisse.
- Appuyez sur le Rotary Switch.
  VIDER CUVE
- Commencez à la **deuxième** demande d'action (signalée par ▸) qui figure sous « **Détartrage sur demande** «.

Rinçage de la buse Profi-Auto-Cappuccino

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Profi-Auto-Cappuccino, il faut la rincer à l'eau **après chaque** préparation de lait.

Votre IMPRESSA ne vous demande pas de rincer la buse Profi-Auto-Cappuccino.

- Retirez le tuyau d'aspiration de lait de la brique ou du récipient à lait.



- Remplissez un récipient d'eau fraîche et plongez-y le tuyau d'aspiration de lait.
- Placez un récipient sous la buse Profi-Auto-Cappuccino.
- Tournez le levier de sélection de la buse sur la position mousse de lait ou lait .
- Appuyez sur la touche vapeur.

CHAUFFE

PRET

- Appuyez une nouvelle fois sur la touche vapeur.

VAPEUR, le rinçage de la buse et du tuyau commence.

- Appuyez sur une touche quelconque dès que l'eau qui coule dans la tasse est parfaitement limpide.

Nettoyage de la buse Profi-Auto-Cappuccino

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Profi-Auto-Cappuccino, il faut la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait.

ATTENTION

Une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau ne sont pas exclues en cas d'utilisation de détergents inadéquats.

- Utilisez exclusivement les accessoires d'entretien JURA d'origine.

---

i Votre IMPRESSA ne vous demande pas de nettoyer la buse Profi-Auto-Cappuccino.

i Le détergent Auto-Cappuccino JURA est disponible chez votre revendeur.

@ Vous pouvez aussi expérimenter l'opération « Nettoyage de la buse Profi-Auto-Cappuccino » en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

- Placez un récipient sous la buse Profi-Auto-Cappuccino.
- Remplissez un récipient de 250 ml d'eau fraîche et versez-y un bouchon (max. 15 ml) de détergent Auto-Cappuccino.
- Plongez le tuyau d'aspiration de lait dans le récipient.



- Tournez le levier de sélection de la buse sur la position mousse de lait ou lait.
- Appuyez sur la touche vapeur.

  CHAUFFE

  PRET
- Appuyez une nouvelle fois sur la touche vapeur.

  VAPEUR



- Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que 60 SEC s'affiche sur le visuel.

  VAPEUR, le nettoyage de la buse et du tuyau commence.
- Appuyez sur une touche quelconque dès que le récipient contenant le détergent Auto-Cappuccino est vide.



- Rincez soigneusement le récipient, remplissez-le de 250 ml d'eau fraîche et plongez-y le tuyau d'aspiration de lait.

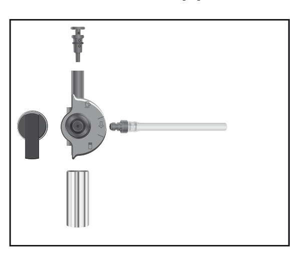


- Appuyez sur la touche vapeur.
- Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que 60 SEC s'affiche sur le visuel.

  VAPEUR, la buse et le tuyau sont rincés à l'eau fraîche.
- Appuyez sur une touche quelconque dès que le récipient contenant l'eau est vide.



Démontage de la buse Profi-Auto-Cappuccino



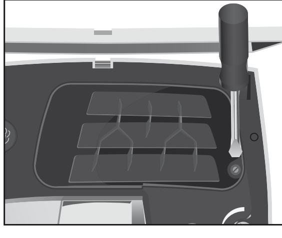
- Retirez la buse Profi-Auto-Cappuccino avec précaution du Connector System©.
- Démontez la buse Profi-Auto-Cappuccino en ses pièces détachées.
- Rincez soigneusement toutes les pièces de la buse sous l'eau courante.
- Remontez la buse Profi-Auto-Cappuccino et fixez-la au Connector System©.

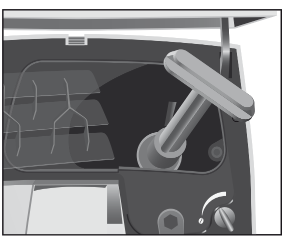
  Le nettoyage de la buse Profi-Auto-Cappuccino est terminé.

Retrait des corps étrangers

Même dans les cafés les plus renommés, il peut arriver qu'un corps étranger se glisse dans les grains et vienne bloquer le mécanisme du broyeur.

- Eteignez la machine à l'aide de la touche Marche/Arrêt.
- Mettez votre IMPRESSA hors tension par le biais de l'interrupteur principal.
- Ouvrez le couvercle du récipient à grains et retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- Enlevez les grains à l'aide de l'aspirateur.
- Desserrez la vis située à l'intérieur du récipient à grains et relevez le protège-doigts.
- Enlevez les grains restants à l'aide de l'aspirateur.

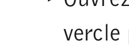




- Montez la clé pour broyeur sur le broyeur.
- Tournez la clé dans le **sens inverse des aiguilles d'une montre** jusqu'à ce que le corps étranger coincé soit libéré, et enlevez-le.
- Rabattez le protège-doigts et serrez la vis à bloc.
- Remplissez le récipient à grains de grains de café, fermez le couvercle protecteur d'arôme et le couvercle du récipient à grains.

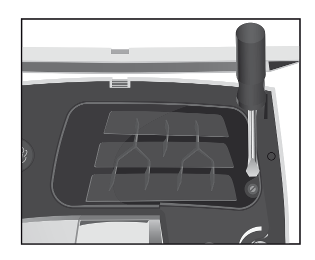
Nettoyage du récipient à grains

Les grains de café peuvent présenter une fine pellicule de graisse qui se dépose sur les parois du récipient à grains. Ces dépôts sont susceptibles d'altérer la qualité du café. Pour éviter cela, nettoyez périodiquement le récipient à grains.

Condition : 

s'affiche.

- Eteignez la machine à l'aide de la touche Marche/Arrêt.
- Mettez votre IMPRESSA hors tension par le biais de l'interrupteur principal.
- Ouvrez le couvercle du récipient à grains et retirez le couvercle protecteur d'arôme.



- Desserrez la vis située à l'intérieur du récipient à grains et relevez le protège-doigts.
- Enlevez les grains restants à l'aide de l'aspirateur.
- Nettoyez le récipient à grains avec un chiffon doux sec.
- Rabattez le protège-doigts et serrez la vis à bloc.
- Remplissez le récipient à grains de grains de café, fermez le couvercle protecteur d'arôme et le couvercle du récipient à grains.
  Le nettoyage du récipient à grains est terminé.

Détartrage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau peut s'entartrer. Pour garantir le bon fonctionnement de votre machine, détartrez périodiquement le réservoir d'eau.

- Retirez le réservoir d'eau.
- Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS plus, enlevez-la.
- Détartrez le réservoir à l'aide d'un détartrant doux en vente dans le commerce.
- Rincez ensuite soigneusement le réservoir d'eau.
- Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS plus, remettez-la en place.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
- Remettez-le en place.

9 Cartouche filtrante CLARIS plus – Une eau pour un café parfait

Aussi fraîche qu'à la source

Ceux qui ont déjà eu l'occasion de boire de l'eau fraîchement puisée à la source le savent : il y a tout un monde entre l'élixir de vie naturel et l'eau traitée qui sort du tuyau de canalisation. Rares toutefois sont ceux qui peuvent directement se servir à la source.

La recette a un nom : cartouche filtrante CLARIS plus de JURA. Grâce à elle, l'eau calcaire du robinet se transforme en une eau d'un pH neutre idéale pour le café. De plus, CLARIS plus propose une « assurance contre l'entartrage » à votre machine à café ou espresso, ce qui rallonge la durée de vie de votre appareil en cas d'utilisation correcte.

Notre eau du robinet est d'une excellente qualité potable. Elle est soumise à des contrôles sanitaires permanents, satisfait à de strictes exigences légales en matière de qualité et contient les principaux sels minéraux, ainsi que du fluorure.

Une eau en permanence fraîchement filtrée et saine

L'utilisation de la cartouche filtrante CLARIS plus vous permet d'obtenir de l'eau en permanence fraîchement filtrée et saine pour votre café ou votre thé. Elle a été spécialement développée pour les machines à café JURA. Directement placée dans le réservoir d'eau, elle donne à cette dernière un pH neutre idéal pour le café.

La cartouche vous permet de cumuler trois avantages précieux :

- La garantie que l'eau est fraîchement filtrée avant chaque prélèvement.
- Grâce à l'eau fraîche et aux arômes authentiques, une bonne dose de délicatesse flatte votre palais.
- Vous ménagez votre IMPRESSA pendant toute sa durée de vie (plus de détartrage nécessaire).

CLARIS plus de JURA est dure avec le calcaire et douce avec votre machine à café.

La qualité ne connaît pas de compromis

Vos appareils électroménagers vous le disent chaque jour : avec le temps, le calcaire provoque des dégâts. Il se dépose peu à peu sur les éléments chauffants sous forme de calcaire, obstruant le chauffage et les conduites. Le calcaire déprave aussi la qualité des boissons désirées. Au fil du temps, l'eau n'est plus chauffée de manière optimale. Le résultat : un café au goût moins intense, un espresso moins corsé, un thé insipide... En clair : une déperdition gustative.

La qualité de A à Z

Attachez-vous de l'importance à la qualité dès l'achat de vos spécialités de café, d'espresso ou de thé ? Dans ce cas, vous devriez également opter pour la meilleure variante possible en ce qui concerne l'eau. Dès la première utilisation de la cartouche filtrante CLARIS plus, vous constaterez la différence. L'eau sera plus pure et l'arôme de vos spécialités de café vous enthousiasmera.

Le détartrage superflu

Si vous vous servez régulièrement de la cartouche filtrante CLARIS plus, le fastidieux travail de détartrage vous sera dès maintenant épargné. Votre machine à café vous remerciera par sa longue durée de vie. Il est recommandé d'utiliser CLARIS plus avec une eau dont la dureté est supérieure à 10° dH (degré allemand). Lors de la première mise en service de votre machine à café JURA, la languette de test Aquadur® livrée avec l'appareil vous permet de mesurer la dureté de l'eau chez vous.

L'interaction de matériaux organiques

La cartouche filtrante CLARIS plus a été spécialement développée pour les automates espresso/café JURA. Elle fonctionne selon un système d'échangeur d'ions avec du charbon actif en granulés, des matériaux purement organiques et qui ne contiennent pas d'additifs chimiques. Leur interaction permet de réduire les dépôts de calcaire, les métaux lourds, ainsi que d'autres substances toxiques qui polluent l'eau du robinet. Dans le même temps, d'autres substances qui dépravent l'odeur et le goût telles que le chlore sont largement éliminées. Les sels minéraux et le fluorure contenus dans l'eau sont bien entendu conservés.

Une eau fraîchement filtrée « just in time »

Contrairement à d'autres systèmes de filtrage d'eau domestiques, CLARIS fonctionne selon le principe professionnel du courant ascendant. Cela signifie en pratique : à chaque prélèvement d'une boisson, seule la quantité d'eau nécessaire est aspirée et filtrée.

Principe du courant ascendant

L'eau s'écoule à travers le filtre à une vitesse constante, de telle sorte que les granulés tourbillonnent et sont tous utilisés de manière égale. Ce système garantit un usage optimal du filtre. L'eau qui reste dans le réservoir conserve son équilibre initial jusqu'à la prochaine sélection.

Simplicité d'utilisation

L'insertion de la cartouche filtrante CLARIS plus s'effectue en un tournemain. Une description est disponible au chapitre 2 « Préparation et mise en service – Mise en place et activation du filtre ».

Utilisation économique

L'effet de la cartouche filtrante CLARIS plus s'épuise après 50 litres ou une durée maximale de deux mois. Elle doit alors être remplacée. Votre machine à café JURA vous indique qu'un changement de filtre est nécessaire.

La manière de procéder est décrite en détail au chapitre 8 « Entretien – Remplacement du filtre ».

Les cartouches filtrantes usagées sont reprises par le revendeur. Elles rejoignent ainsi le cycle de récupération.

Entretien et conservation

La cartouche filtrante CLARIS plus ne doit être enlevée du réservoir d'eau que si vous vous absentez pour un certain temps ou que vous souhaitez nettoyer ou détartrer le réservoir avec un produit en usage dans le commerce.

Si vous vous absentez pour un certain temps (par ex. vacances), nous vous recommandons de procéder comme suit pour conserver la cartouche filtrante : sortez la cartouche du réservoir d'eau. Mettez-la dans un verre rempli d'environ deux centimètres d'eau et placez-le au réfrigérateur.

Lors de la première mise en service, nous vous conseillons de faire s'écouler un demi-litre d'eau avant de sélectionner la boisson de votre choix. Une coloration de l'eau est possible, mais elle ne nuit pas à votre santé.

Précautions de sécurité

- Les cartouches filtrantes CLARIS plus doivent être maintenues hors de la portée des enfants.
- Entreposez les cartouches filtrantes CLARIS plus au sec dans un emballage fermé.
- Les cartouches doivent être protégées de la chaleur et ne doivent pas être exposées à l'ensoleillement direct.
- Evitez d'utiliser des cartouches filtrantes CLARIS plus endommagées.
- Les cartouches filtrantes CLARIS plus ne doivent en aucun cas être ouvertes.

Légendes des photos des pages suivantes :

1 Une eau en permanence fraîchement filtrée et saine.

2 Les cartouches filtrantes CLARIS plus ne nécessitent ni accessoire ni espace supplémentaire. Elles s'insèrent directement dans le réservoir d'eau.

3 4 Une eau pour des spécialités de café parfaites.

5 Le principe professionnel du courant ascendant : à chaque préparation d'une boisson, seule la quantité d'eau nécessaire est aspirée et filtrée.

6 Conduite d'eau en inox dans l'élément chauffant : CLARIS plus (à gauche) vous épargne le fastidieux travail de détartrage (à droite).

7 Grâce à l'interaction des matériaux organiques, les substances suivantes sont filtrées : calcium (Ca), chlore (Cl), plomb (Pb), cuivre (Cu), aluminium (Al).


1
2
3





5

I.P.W.S.®

INTEGRATED PURE WATER SYSTEM

6



7



10 « Le lait, c'est là tout le secret »

Les spécialités de café remportent un véritable triomphe partout dans le monde. Jusqu'à il y a deux ou trois ans, les classiques tels que l'espresso et le Café crème occupaient le sommet de l'échelle de popularité. Aujourd'hui, les Cappuccino, Latte Macchiato et autres spécialités de café les ont depuis longtemps détrônés.

Spécialités à la mode, au lait

Parmi les ingrédients des spécialités à la mode, figure de plus en plus souvent le lait. Lait entier ou lait écrémé, cela n'a ici aucune importance. Ce n'est pas la teneur en matières grasses qui est déterminante pour l'onctuosité de la mousse, mais les protides. Chauffé ou « moussé «, sous forme de crème ou de chantilly, aucun autre produit naturel n'est aussi volontiers et aussi fréquemment marié au café que le lait. Même les personnes allergiques au lait de vache disposent d'une vaste palette d'alternatives : lait de chèvre, de brebis, de riz ou de soja.

Technologies de pointe

Equipée de technologies de pointe et de buses Cappuccino extrêmement bien étudiées, chaque IMPRESSA vous permet de plonger dans le monde riche en facettes des spécialités de café. Ainsi, la température de chauffage du lait ne dépassera pas 75 °C. C'est là la seule manière d'obtenir notamment cette mousse de lait d'une finesse inimitable.

Grâce à la chambre de percolation variable, capable de traiter entre 5 et 16 grammes de poudre de café dans des conditions idéales, vous garantissez un équilibre harmonieux entre le goût du café et la saveur du lait. Laissez libre cours à votre imagination pour créer de nouvelles recettes, et aromatisez et affinez vos spécialités de café favorites selon votre envie et votre humeur.

Une mousse de « pro »

Expérimentez impérativement le conseil du barista : comme le lait tourbillonnne particulièrement bien contre les parois brutes d'un petit pot en inox, la mousse qui se forme dans ces récipients atteint un niveau de perfection encore supérieur. Et le professionnel sait également à quoi il faut encore prêter attention : nettoyer régulièrement et avec grand soin la buse Cappuccino, bien rincer

le récipient à lait chaque soir et mettre le lait au réfrigérateur pendant la nuit.

11 Accessoires et service après-vente

Accessoires – Elargissez votre horizon du café

1 Les spécialités de café additionnées de lait sont en vogue. Le Connector System© et la large palette d'accessoires vous ouvrent les portes de l'univers des boissons tendances. Les accessoires non fournis avec la machine sont disponibles chez les revendeurs agréés.

Buse Profi-Auto-Cappuccino

2 Un Cappuccino ou un Latte Macchiato par simple pression sur un bouton, pas de problème avec la buse Profi-Auto-Cappuccino. Elle aspire le lait directement du récipient, le réchauffe, le fait mousser et livre une mousse de lait parfaite pour l'expérience suprême du Cappuccino ou du lait chaud pour votre Latte Macchiato.

Buse Easy-Auto-Cappuccino

3 La buse Easy-Auto-Cappuccino livre de la mousse de lait par simple pression d'un bouton. Elle est compatible avec le Connector System©.
Le prélèvement de vapeur crée une dépression qui aspire le lait du récipient. Il est ainsi impossible de rater un Cappuccino.

Buse de moussage à 2 positions

4 La buse de moussage à 2 positions sert à réchauffer et faire mousser des boissons.

Buse à eau chaude

5 La buse à eau chaude assure un jet d'eau régulier.

Récipient à lait isolant en inox

6 Le récipient à lait isolant en inox de haute qualité a une contenance de 0,6 litre et garde le lait au frais toute la journée.

Récipient à lait isolant

7 Le récipient à lait isolant de haute qualité est un complément judicieux pour tous les amateurs de spécialités au lait. Il a une contenance de 1 litre et garde le lait au frais toute la journée.

Récipient à lait Deluxe

8 Avec sa ligne design et un couvercle en acier chromé, c'est le récipient idéal pour le lait. Le récipient a une contenance de 0,6 litre.

Accessoires d'entretien

9 Les accessoires d'entretien JURA d'origine sont parfaitement adaptés aux programmes d'entretien. Pour cette raison, utilisez exclusivement les accessoires d'entretien JURA d'origine. Votre IMPRESSA vous en sera reconnaissante.

Cartouche filtrante CLARIS plus

10 La cartouche filtrante CLARIS plus a été spécialement développée pour les machines à café JURA. Elle s'installe directement dans le réservoir d'eau. CLARIS plus fonctionne selon le principe professionnel du courant ascendant.

Vous trouverez plus d'informations à ce sujet au chapitre 9 « Cartouche filtrante CLARIS plus – Une eau pour un café parfait ».

Pastilles détergentes

11 Votre IMPRESSA dispose d'un programme de nettoyage intégré. Les pastilles détergentes JURA originales y sont spécialement adaptées et dissolvent parfaitement la graisse de café.

Pastilles de détartrage

12 Le calcaire est le plus grand ennemi de tous les appareils électroménagers contenant de l'eau. JURA a développé pour l'IMPRESSA une pastille de détartrage qui élimine le calcaire tout en ménageant votre machine.

Détergent Auto-Cappuccino JURA

13 Nettoyez vos buses Profi-Auto-Cappuccino et Easy-Auto-Cappuccino avec le détergent Auto-Cappuccino JURA d'origine. Vous obtiendrez ainsi une propreté optimale.

Service après-vente

14 Un service après-vente compétent et de qualité est absolument essentiel pour JURA, que ce soit dans la Service-Fabrik en verre de la maison mère suisse ou dans les centres service JURA agréés dans le monde entier.

15 Toute IMPRESSA qui arrive au service après-vente subit un diagnostic électronique complet.

16 Un personnel spécialisé formé par JURA exécute les travaux de service après-vente avec compétence et professionnalisme.


1



6

7

8




claris plus
water care

11


6
Reinigungstabletten
Pastilles détergentes
Pastiglie detergenti
Cleaning tablets
Reinigingstabletten
Pastillas detergentes
IMPRESSA

12


3
IMPRESSA SUBITO ACQUA

13


Auto-Cappuccino
Reiniger
Détergent
Auto-Cappuccino
Auto-Cappuccino
Cleaner
250 ml
IMPRESSA




SERVICE-FABRIK

15

16

12 Messages sur le visuel de guidage en texte clair

Message	Cause	Mesure
VIDER CUVE	Le bac d'égouttage est plein. Vous ne pouvez préparer ni spécialités de café, ni eau chaude, ni lait.	▶ Videz le bac d'égouttage.
REMPLIR RESERVOIR	Le réservoir d'eau est vide. Vous ne pouvez préparer ni spécialités de café, ni eau chaude, ni lait.	▶ Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 2 « Préparation et mise en service – Remplissage du réservoir d'eau »).
VIDER MARC	Le récipient à marc de café est plein. Vous ne pouvez pas préparer de spécialités de café ; la préparation d'eau chaude ou de lait est possible.	▶ Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage.
CUVE MANQUE	Le bac d'égouttage n'est pas correctement en place ou est absent. Vous ne pouvez préparer ni spécialités de café, ni eau chaude, ni lait.	▶ Mettez le bac d'égouttage en place. ▶ Nettoyez les contacts métalliques au dos du bac d'égouttage.
REMPLIR GRAINS	Le récipient à grains est vide. Vous ne pouvez pas préparer de spécialités de café ; la préparation d'eau chaude ou de lait est possible.	▶ Remplissez le récipient à grains (voir chapitre 2 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).
NETTOYER	L'IMPRESSA demande un nettoyage.	▶ Effectuez le nettoyage (voir chapitre 8 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
DETARTRER	L'IMPRESSA demande un détartrage.	▶ Effectuez le détartrage (voir chapitre 8 « Entretien – Détartrage de la machine ».

Message	Cause	Mesure
FILTRE	La cartouche filtrante CLARIS plus n'est plus efficace.	► Remplacez la cartouche filtrante CLARIS plus (voir chapitre 8 « Entretien – Remplacement du filtre »).
FERMER COUVERCLE	Le couvercle du café prémoulu est ouvert.	► Fermez le couvercle du café prémoulu.
TROP PEU PREMOULU	Il n'y a pas assez de café prémoulu dans l'entonnoir de remplissage, l'IMPRESSA interrompt l'opération.	► Rajoutez du café prémoulu lors de la prochaine préparation (voir chapitre 5 « Préparation par simple pression d'un bouton – Café prémoulu »).
TROP CHAUD	Le système est trop chaud pour lancer un programme de détartrage.	► Préparez une spécialité de café ou de l'eau chaude.

13 Dépannage

Problème	Cause	Mesure
Le broyeur est très bruyant.	Il y a des corps étrangers dans le broyeur.	▶ Enlevez le corps étranger (voir chapitre 8 « Entretien - Retrait des corps étrangers »).
Trop peu de mousse est produite lors du moussage de lait.	La buse Profi-Auto-Cappuccino est encrassée.	▶ Nettoyez la buse Profi-Auto-Cappuccino (voir chapitre 8 « Entretien - Rinçage et nettoyage de la buse Profi-Auto-Cappuccino »).
Le café ne s'écoule que goutte à goutte lors de la préparation de café.	Le café ou le café prémoulu est trop finement moulu et bouche le tamis.	▶ Réglez le broyeur sur une mouture moins fine ou utilisez un café prémoulu moins finement moulu (voir chapitre 2 « Préparation et mise en service - Réglage du broyeur »).
Il est impossible de régler la dureté de l'eau.	La cartouche filtrante CLARIS plus est activée.	▶ Désactivez la cartouche filtrante CLARIS plus.
REMPLIR GRAINS s'affiche, bien que le récipient à grains ait été rempli.	Le broyeur n'est pas encore entièrement rempli de grains.	▶ Préparez une spécialité de café.
REMPLIR GRAINS ne s'affiche pas, bien que le récipient à grains soit vide.	Le contrôle des grains est encrassé.	▶ Nettoyez le récipient à grains (voir chapitre 8 « Entretien - Nettoyage du récipient à grains »).
VIDER CUVE s'affiche en permanence.	Les contacts métalliques du bac d'égouttage sont encrassés ou mouillés.	▶ Nettoyez les contacts métalliques au dos du bac d'égouttage.
REMPLIR RESERVOIR s'affiche, bien que le réservoir d'eau soit plein.	Le flotteur du réservoir d'eau est coincé.	▶ Détartrez le réservoir d'eau (voir chapitre 8 « Entretien - Détartrage du réservoir d'eau »).

Problème	Cause	Mesure
ERROR 2 s'affiche.	Si la machine a été exposée au froid pendant une longue période, le chauffage est bloqué pour des raisons de sécurité.	▶ Placez la machine à température ambiante pour la réchauffer.
D'autres messages ERROR s'affichent.	-	▶ Mettez l'IMPRESSA hors tension par le biais de l'interrupteur principal. Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre 17 « Contacts JURA »).

Si vous n'avez pas réussi à résoudre les problèmes, contactez le service clients de votre pays. Le numéro de téléphone se trouve au chapitre 17 « Contacts JURA ».

14 Transport et élimination écologique

Transport/Vidange du système

Conservez l'emballage de votre IMPRESSA. Il vous servira à la protéger pendant le transport.

Pour protéger l'IMPRESSA du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.

Condition : l'IMPRESSA est éteinte (mode veille).

- ▶ Retirez le réservoir d'eau.
- ▶ Placez un récipient sous la buse.
- ▶ Appuyez sur la touche d'entretien **jusqu'à ce que** VIDE s'affiche.
  Un peu d'eau s'écoule de la buse. L'opération s'arrête automatiquement. L'IMPRESSA s'éteint.
- ▶ Mettez votre IMPRESSA hors tension par le biais de l'interrupteur principal.

i A la prochaine mise en service, il faudra à nouveau remplir le système (voir chapitre 2 « Préparation et mise en service – Première mise en service »).

Elimination



Éliminez les anciens appareils de manière écologique.
Les anciens appareils contiennent des matériaux recyclables de valeur qui doivent être récupérés. Veuillez donc éliminer les machines usagées en recourant aux systèmes de collecte appropriés.

15 Caractéristiques techniques

La sécurité correspond et varie selon la tension et le courant électrique.
Respectez les indications figurant sur la plaque signalétique avant de brancher la machine.

Tension et fréquence	230 V AC, 50 Hz 120 V AC, 60 Hz 220 – 240 V AC, 50 Hz 220 V AC, 50 Hz
Contrôle de sécurité	
Puissance	1450 W
Consommation d'énergie ECONOM –	12 Wh
Consommation d'énergie ECONOM ✓	7 Wh
Pression de la pompe	statique max. 15 bars
Contenance du réservoir d'eau	2,1 l
Contenance du réservoir d'eau	250 g
Contenance du récipient à marc	env. 16 portions
Longueur du câble	env. 1,1 m
Poids	10,75 kg
Dimensions (l x h x p)	28,5 x 34,2 x 43,3 cm

Plaque signalétique

S'il vous plait enclencher l'appareil seulement avec la prise électrique selon les données techniques. La plaque signalétique se trouve sur le dessous de votre IMPRESSA.

Signification des abréviations :
- V AC = tension alternative en volts
- W = puissance en watts

CE Ce produit est conforme à toutes les directives européennes applicables (Conformité Européenne).

Ce produit correspond aux exigences de l'ordonnance sur les matériels électriques à basse tenison (OMBT) et à l'ordonnance sur la compatiblité électromagnétique (OCEM). Le signe de sécurité est délivré par l'ESTI – Inspection fédérale des installations à courant fort.

Ce produit est conforme à toutes les directives applicables UL (Underwriters Laboratories Inc.®).

Ce produit est conforme à toutes les directives applicables SAA (Standards Association of Australia).

Ce produit est conforme à toutes les directives applicables CCC (China Compulsory Certification).

16 Technologies clés et gamme IMPRESSA

1 Intelligent Pre Brew Aroma System (I.P.B.A.S.©).
Un café parfait n'est pas le fruit du hasard. L'Intelligent Pre Brew Aroma System© tire le maximum des arômes de chaque mélange et degré de torréfaction du café.

1a Les grains de café fraîchement moulus arrivent sous forme de poudre dans le cylindre de percolation.

1b Là, elle est pressée de manière optimale.

1c Avant la percolation, la poudre est humidifiée. Les pores s'ouvrent, les arômes sont libérés.

1d Pendant la percolation, un café parfait s'écoule dans la tasse, couronné d'une crème fine et onctueuse pour un plaisir parfait.

2 La gamme IMPRESSA comprend les lignes suivantes :

- Ligne IMPRESSA Z, un Cappuccino par simple pression d'un bouton, le meilleur de la technologie professionnelle pour la maison
- Ligne IMPRESSA S pour les ménages exigeants
- Ligne IMPRESSA J, plaisir parfait, esthétique accomplie
- Ligne IMPRESSA F, utilisation simplissime, plusieurs fois primée
- Ligne IMPRESSA C, Click & Drink
- Ligne IMPRESSA X pour la restauration et le bureau

Demandez conseil à votre revendeur JURA.

@ Vous trouverez votre conseiller achat sur www.jura.com.

3 Une bonne mouture est la clé d'une qualité de café parfaite. Un broyeur conique performant à 6 vitesses équipé de cônes de broyage en acier trempé se charge de cette tâche.

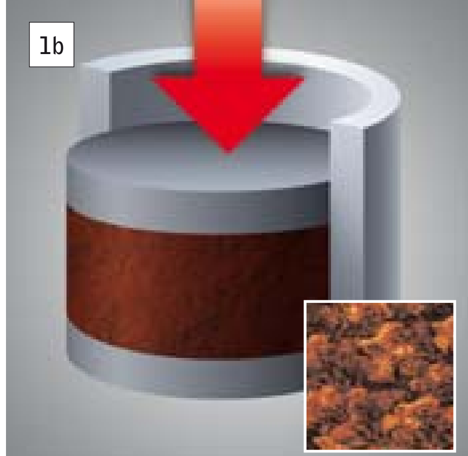
4 La chambre de percolation variable contient entre 5 et 16 g de café. Il est ainsi possible de préparer 2 tasses en un seul cycle de percolation.

5 Des conduites en alliage d'acier inoxydable transportent l'eau à travers les blocs thermiques où elle est chauffée à la bonne température.

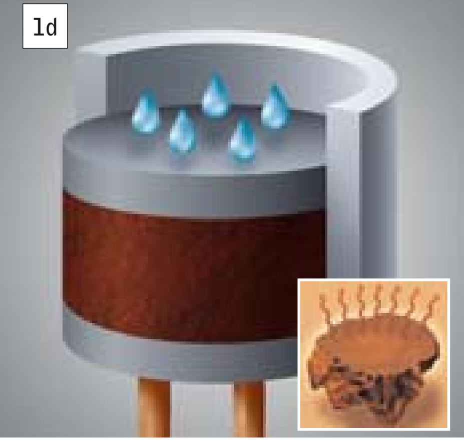

I. P. B. A. S.©
INTELLIGENT PRE BREW AROMA SYSTEM


1


1a


1b


1c


1d



IMPRESSA Z



IMPRESSA S



IMPRESSA J



IMPRESSA F



IMPRESSA C



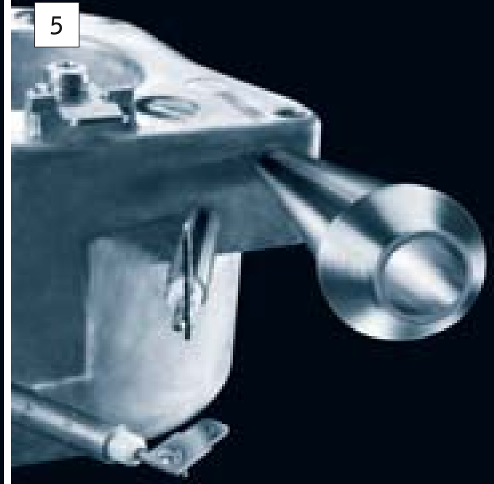
IMPRESSA X



IMPRESSA XF

3





17 Contacts JURA

Suisse
JURA Elektroapparate AG, Niederbuchsiten

Service clients CH	Service clients JURA N° de tél. 062 389 82 33 e-mail kundendienst-kaffee@jura.com
Heures d’ouverture	du lundi au vendredi de 08h00 à 18h00 le samedi de 09h00 à 16h00
Adresse de vente	JURA Elektroapparate AG, Kaffeeweltstraße 10 4626 Niederbuchsiten

France
Olivier Langlois, Le Harvre

Service clients FR	Service clients JURA N° de tél. +41 62 389 82 33 e-mail kundendienst-kaffee@jura.com
Heures d’ouverture	du lundi au vendredi de 08h00 à 18h00 le samedi de 09h00 à 16h00
Adresse de vente	Olivier Langlois, Z.I. Les Alizés Parc du Hode – Zone 5 76430 Saint Vigor d’Ymonville

Belgique + Luxemburg
BVBA Bodart & C°, Antwerpen

Service clients BE + LU	Service clients JURA N° de tél. +32 3 360 67 60 e-mail info@bodartservicehouse.be
Heures d’ouverture	du lundi au vendredi de 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30
Adresse de vente	BVDA Bodart & C° Mechelsesteenweg 94-96 2018 Antwerpen

Canada
Faema Canada, Ontario

Service clients CA	Service clients JURA N° de tél. (416) 535 15 55 N° del tél. graduit (877) 323 62 26 Fax (416) 535 38 43 e-mail espresso@faema.net
Heures d’ouverture	du lundi au vendredi de 9 A.M. à 6 P.M.
Adresse de vente et service	Faema Canada 672 Dupont Street, Suite 201 Toronto, Ontario M6G 1Z6

Index

Art. 66264/J5/fr/0610

Directives

La machine est conforme aux directives suivantes :

- 73/23/CEE du 19.02.1973 Directive basse tension y compris directive modificative 93/68/CEE.
- 89/336/CEE du 03.05.1989 Compatibilité électromagnétique y compris directive modificative 92/31/CEE.

Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques.

Les illustrations utilisées dans le livre de l'IMPRESSA J5 montrent le modèle IMPRESSA J5 Pianowhite. Votre IMPRESSA peut différer par certains détails.

Vos réactions

Votre avis compte pour nous !
Utilisez le lien de contact sur www.jura.com

JURA Elektroapparate AG
Kaffeeweltstraße 10
CH-4626 Niederbuchsiten

www.jura.com